FR
ESP
EN
DE
IT
POR

Simogas
BARCELONA

EVO 1010.11

EP 75.11

LUX 60.11

MODÈLES · MODELOS · MODELS · MODELLE · MODELLI

EP40.11 / EP 50.11 / EP 60.11 / EP 75.11
LUX 40.11 / LUX 50.11 / LUX 60.11 / LUX 75.11
EVO 1010.11 / EVO 1250.11

PLANCHA DE CUISSON À GAZ
GUIDE RAPIDE D'UTILISATION

GAS PLANCHA BARBECUE
QUICK START GUIDE

APPARECCHIO PLANCHA A GAS
GUIDA RAPIDA PER L'USO

PLANCHA DE COCCIÓN A GAS
GUÍA RÁPIDA DE UTILIZACIÓN

GASBETRIEBENES PLANCHA-GERÄT
KURZER LEITFADEN

PLANCHA PARA COZINHAR A GÁS
GUIA RÁPIDA DE UTILIZAÇÃO

Simogas Barcelona • 5, Carrer Crom • 08907 L'Hospitalet de Llobregat • Barcelone – Espagne
www.simogas.com • info@simogas.com

planchaSimogas

FR

ESP

EN

DE

IT

POR

FRANÇAIS - GUIDE RAPIDE D'UTILISATION

CONDITIONS DE LA GARANTIE 5
1. DÉBALLAGE DE L'APPAREIL 5
2. IDENTIFICATION DES APPAREILS 5
3. DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 5
4. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE RÉGLAGE POUR L'INSTALLATEUR 5
5. INSTRUCTIONS D 'UTILISATION ET D 'ENTRETIEN DESTINÉES À L'UTILISATEUR 11
6. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES 12
7. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES 13

ESPAÑOL - GUÍA RÁPIDA DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES DE GARANTÍA 15
1. DESEMBALAJE DEL APARATO 15
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS 15
3. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO 15
4. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓNY REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR 16
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO 21
6. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS 22
7. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS 23

ENGLISH - QUICK START GUIDE

WARRANTY CONDITIONS 25
1. UNPACKING THE EQUIPMENT 25
2. EQUIPMENT IDENTIFICATION 25
3. GENERAL DESCRIPTION AND OPERATION OF EQUIPMENT 25
4. TECHNICAL INSTALLATION AND ADJUSTMENT INSTRUCTIONS FOR INSTALLER 25
5. USER'S INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE 31
6. TROUBLESHOOTING INSTRUCTIONS 32
7. PART REPLACEMENT INSTRUCTIONS 33

DEUTCH - KURZER LEITFADEN ZUR NUTZUNG DER KOCHPLATTE SIMOGAS

GARANTIEBEDINGUNGEN 35
1. AUSPACKEN DES GERÄTES 35
2. KENNZEICHNUNG DES GERÄTES 35
3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES 35
4. TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND ANPASSUNG FÜR DEN INSTALLATEUR 36
5. BETRIEB UND WARTUNG FÜR DEN BENUTZER 41
6. ANWEISUNGEN FÜR DIE BEHEBUNG EVENTUELLER SCHÄDEN 42
7. BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS EINSETZEN VON ERSATZTEILEN 43

ITALIANO - GUIDA RAPIDA PER L'USO

CONDIZIONI DI GARANZIA 45
1. DISIMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO 45
2. IDENTIFICAZIONE DEGLI APPARECCHI 45
3. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO 45
4. ISTRUZIONI TECNICHE D'INSTALLAZIONE E REGOLAZIONE PER L'INSTALLATORE 46
5. ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE PER L'UTENTE 51
6. ISTRUZIONI PER LA SOLUZIONE DI POSSIBILI AVARIE 52
7. ISTRUZIONI PER IL CAMBIO DEI PEZZI 53

PORTUGUÉS - GUIA RÁPIDA DE UTILIZAÇÃO

CONDIÇÕES DE GARANTIA 55
1. DESEMBALAGEM DO APARELHO 55
2. IDENTIFICAÇÃO DOS APARELHOS 55
3. DESCRIÇÃO GERAL E FUNCIONAMENTO DO APARELHO 55
4. INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO PARA O INSTALADOR 55
5. INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO PARA O USUÁRIO 61
6. INSTRUÇÕES PARA SOLUCIONAR POSSÍVEIS AVARIAS 62
7. INSTRUÇÕES PARA MUDANÇA DE PEÇAS 63

DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS - MASSE - DIMENSIONI - DIMENSÕES 64

LISTE DES COMPOSANTS - LISTA DE COMPONENTES - PART LIST - TEILELIST - LISTA DEI COMPONENTI 65

FRANÇAIS
GUIDE RAPIDE D'UTILISATION
PLANCHA SIMOGAS

Vous venez d'acheter une plancha Simogas, nous vous remercions pour votre confiance. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour une bonne utilisation de votre plancha.

1. Ouvrir le carton et vérifier qu'il contient la plancha avec sa plaque, un manuel d'instruction, 4 pieds, 1 ou 2 injecteurs pour gaz naturel (selon le nombre de brûleurs). Et retirez la protection plastique blanche des parties inoxydables.
2. S'il s'agit de la Série LUX (plaque amovible) : **Retourner la plaque** afin d'avoir les bords vers le haut. S'il s'agit d'une autre série passez au point 3 directement.
3. **Poser la plancha sur un endroit plan ou sur son chariot** à l'aide des pieds réglables, et dans un endroit plat de préférence. Ajuster à l'aide des vis la hauteur et créer une légère pente vers l'avant pour un parfait écoulement des graisses.
4. **Connectez le tuyau de gaz** (non fourni) sur l'embout à visser situé sur le coté de la plancha en s'assurant qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Utilisez un joint gaz ou fil étanche ou pâte à gaz si vous démontez l'embout pour assurer l'étanchéité. Les injecteurs fournis sont adaptés au butane et/ou au propane. Pour une utilisation au "Gaz de ville", vous pouvez changer les injecteurs (selon modèles).
5. **Allumer la plancha :** la plancha est munie d'un thermocouple de sécurité qui coupe l'arrivée du gaz si le brûleur n'est pas allumé ou si il s'est éteint. Pour allumer la plancha, pressez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à puissance maximale en le maintenant appuyé. Sans cesser de presser le bouton, actionnez le piezzo (selon modèles) ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. Ne relâchez le bouton que quelques secondes plus tard (le temps que le thermocouple soit chaud).
6. **Laisser chauffer** la plancha entre 5 et 10 minutes à une puissance maximale. C'est le temps nécessaire pour atteindre 300 °, température idéale pour une cuisine à la plancha. Cette température permet aux aliments (surtout aux viandes) de saisir rapidement au contact de la plaque et de conserver ainsi tout leurs jus à l'intérieur.
7. **Nettoyer la plaque :**
   - **Plancha en acier au carbone laminé avec revetement alimentaire provisoire:** pour détacher des restes éventuels d'aliments, sur la plaque encore bien chaude, jetez dessus quelques glaçons ou un peu d'eau. A l'aide d'une spatule nettoyez la plaque. Une fois nettoyée, badigeonnez la d'une couche fine d'huile pour la protéger de l'oxydation. Si vous n'utilisez pas la plancha pendent quelque temps, gardez-la à l'intérieur, **graissez bien la plaque.**

     A savoir : le revêtement alimentaire provisoire commence a partir aprés les premiers usages.

     Si la plaque de cuisson s'est oxydée, grattez l'oxyde avec une pierre ponce adaptée, avec un papier à poncer fin ou avec un désoxydant apte à un usage alimentaire, puis nettoyez et rincez bien la plaque avant son usage avec un nettoyant vaisselle classique. **Évitez l'usage de citron, l'acide du citron attaque le revêtement.**
   - Plancha en acier Emaillé : Évitez les grands écarts de température, n'utilisez pas les glaçons à chaud, utilisez de l'eau à température ambiante qui aidera au nettoyage des restes de nourriture à l'aide d'une spatule. Finissez de la nettoyer avec des détergents peu abrasifs. Il n'est pas nécessaire de la badigeonner d'une couche huile pour sa conservation. Si la plaque de cuisson est très grasse, répéter l'opération en mettant du vinaigre peut acide sur la plaque chaude, à l'aide d'une spatule. **Évitez l'usage de citron, l'acide du citron attaque le revêtement.**
   - Plancha au Chrome Dur : pour détacher des restes éventuels d'aliments, sur la plaque encore chaude, jetez dessus quelques glaçons ou un peu d'eau. A l'aide d'une spatule nettoyez la plaque. **Évitez l'usage de citron, l'acide du citron attaque le revêtement.**

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et il doit uniquement être utilisé dans des endroits suffisamment ventilés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est obligatoire de lire le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer n'importe quelle opération avec l'appareil.

Il est recommandé de conserver le présent manuel dans un endroit visible et accessible aux utilisateurs, afin d'en faciliter sa consultation ultérieure.

Il est recommandé de s'assurer du bon état de l'appareil avant de procéder à son installation et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable lorsque l'appareil a été installé sans suivre les instructions d'utilisation. Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil lorsque l'utilisateur agît sans tenir compte des conseils du manuel d'instructions.

Le fabricant n'est pas responsable des pannes provoquées par une utilisation incorrecte de l'appareil. Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.

Le fabricant n'est pas responsable en cas d'une éventuelle manipulation de l'appareil par l'utilisateur.

Les travaux d'installation et d'entretien seront effectués par du personnel technique qualifié.

Ces instructions sont seulement valables lorsque le symbole du pays figure sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, l'on devra utiliser les instructions techniques qui réuniront les indications nécessaires pour permettre l'adaptation de cet appareil aux conditions d'utilisation du pays.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Le présent appareil est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un défaut de fabrication quelconque. Les causes d'extinction de la garantie sont les suivantes :

- Toute panne provoquée par la détérioration normale, liée au passage du temps.
- Toute panne provoquée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par l'omission des recommandations du manuel d'instructions.
- La manipulation de n'importe quel cachet de garantie.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.
- La rouille de la plaque de cuisson.

1. DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage sera effectué avec un soin particulier, afin de ne pas endommager l'appareil. Celui-ci sera retiré de la caisse et on s'assurera qu'il n'a pas été endommagé pendant son transport. On vérifiera que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation sont présentes. Dans le cas où une anomalie ou un défaut de l'appareil serait détecté, il est recommandé d'avertir le représentant avant d'effectuer l'installation.

2. IDENTIFICATION DES APPAREILS

Appareil:	Plaque de cuisson à gaz, pour utilisation collective.
Série:	EP xx.11, LUX xx.1x, EVOxx.11, EP, DELUXE, EVO
Modèles:	EP75.11 - EP60.11 - EP50.11 - EP40.11 - LUX75.11 - LUX60.11 - LUX50.11 - LUX40.11
	EVO1010.11 - EVO1250.11 - EP75 - EP60 - EP50 - EP40 - DELUXE75 - DELUXE60 - DELUXE50
	DELUXE40 - EVO1020 - EVO1270

3. DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Les plaques de cuisson à gaz sont destinées à être utilisées dans le secteur de l'hôtellerie, pour faire griller les aliments directement sur les plaques.

Les plaques sont munies d'un appareil de combustion conforme aux normes, composé des brûleurs qui chauffent la plaque.

Sur le devant de l'appareil se trouve la commande frontale, qui permet de régler le débit de gaz qui arrive aux brûleurs.

Sur le bord avant de la plaque, on peut observer un petit récipient, de forme allongée, suspendu à deux points d'appui. Toutes les matières solides et liquides seront recueillies dans celui-ci pendant la combustion des aliments sur la plaque, afin d'être ensuite jetées.

L'arrivée de gaz de l'appareil se trouve sur le côté gauche. Le côté droit est également préparé de façon à pouvoir être connecté au gaz, chaque fois que cela sera préférable, selon l'emplacement de la plaque.

Le fonctionnement des plaques se base sur le chauffage des plaques, grâce à la chaleur fournie par la combustion du gaz dans les brûleurs.

4. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE RÉGLAGE POUR L'INSTALLATEUR

Ces instructions sont destinées à l'installation, au réglage et à l'entretien de l'appareil, ce qui sera effectué par l'installateur.

4.1. PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION

Ce travail devra être réalisé par du personnel autorisé par les réglementations en vigueur relatives aux appareils à gaz, ou par les réglementations requises dans chaque pays communautaire.

- Ces instructions sont seulement valables lorsque le symbole du pays figure sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, on devra utiliser les instructions techniques qui réuniront les conditions nécessaires pour permettre l'adaptation de celui-ci aux conditions d'utilisation du pays.
- Ces appareils devront uniquement être installés dans des endroits suffisamment ventilés, afin d'empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances dangereuses pour la santé, dans le local où ces appareils seront installés.
- L'appareil sera installé dans des endroits suffisamment ventilés, conformément aux réglementations en vigueur.
- Les appareils devront uniquement être installés sur une surface non combustible.
- L'appareil devra être installé à une distance minimale de 1,5 m de n'importe quel matériau combustible.
- Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.
- On vérifiera que le gaz à utiliser correspond à celui indiqué sur l'étiquette accompagnant l'appareil, et pour lequel l'appareil à été calibré par le fabricant.
- On vérifiera que tous les éléments de l'appareil se trouvent parfaitement placés et qu'ils n'ont pas subi de déréglages imputables au transport.
- On vérifiera que l'appareil a été placé correctement, conformément à la législation en vigueur dans chacun des pays auxquels il est destiné.
- Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'extraction afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des fumées des brûleurs pendant la phase de cuisson.
- L'appareil doit être installé à 200 mm au minimum des cloisons latérales et de la cloison arrière, afin de protéger celles-ci des températures voisines de 80ºC que peuvent atteindre les parois de l'appareil.

4.2. CARACTÉRISTIQUES DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

L'emplacement d'installation des plaques devra respecter au moins les exigences suivantes :

- L'endroit sera totalement propre.
- Il sera suffisamment ventilé, conformément aux réglementations du pays de destination.
- Il aura les dimensions minimales nécessaires afin de pouvoir y placer la plaque en respectant les distances de sécurité relatives à la température et à la combustibilité.

4.3. FIXATION DE L'APPAREIL

Les plaques n'ont pas besoin d'être fixées de façon particulière ; elles seront placées directement sur la surface et on vérifiera qu'elles sont nivelées et stables.

4.4. IDENTIFICATION DU GAZ D'ALIMENTATION ET DU GAZ POUR LEQUEL EST PRÉPARÉ L'APPAREIL

Sur la fiche technique de l'appareil, on peut vérifier les données techniques de l'appareil énumérées ci-dessous, afin d'effectuer son installation suivant le pays auquel il est destiné :

- Catégorie définie.
- Gaz correspondant à la catégorie.
- Pression en fonction du gaz.
- Consommation nominale $Q_n(H_i)$.
- Débit.

D'autre part, il est très important que l'installateur connaisse les caractéristiques du gaz d'alimentation dans le lieu d'installation, en consultant ce point avec la compagnie d'approvisionnement et qu'il vérifie que l'appareil est prêt pour une telle installation.

C'EST OBLIGATOIRE DE MARQUER À CÔTÉ DE LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES N'IMPORTE QUELLE VARIATION DE REGULATION DE TIPE DE GAZ, POUR CELA VOUS POUVEZ UTILISER LES AUTOCOLLANTS QUI SONT FOURNIS AVEC LA PLANCHA.

4.5. CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ

Après avoir vérifie les données relatives au gaz, l'installateur se chargera de connecter l'appareil au réseau général d'approvisionnement en gaz, conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination, en respectant au moins les exigences suivantes :

- Le point de connexion sera facilement accessible et devra permettre le libre déplacement des outils de serrage.
- La connexion d'entrée devra être munie d'un filetage conforme aux recommandations stipulées par les normes ISO 228-1 ou ISO 7-1, ou bien d'un raccord bicône.
- Depuis le réseau général d'approvisionnement, une valve devra être installée pour pouvoir arrêter le fluide, avec une sortie filetée mâle.

Pur tous les modèles, le filetage de l'entrée du gaz permet une connexion filetée au réseau d'approvisionnement conformément à la norme ISO 228-1 ou ISO 7-1, selon le pays de destination.

- Les canalisations comportant la connexion d'approvisionnement pour l'entrée de gaz dans l'appareil seront fixées de façon rigide au corps de l'appareil. Les types de connexion qui sont utilisés dans les différents pays sont indiqués dans le tableau A.5.
- Le tuyau souple d'alimentation de gaz doit être conforme à la réglementation en vigueur, doit être examiné régulièrement et remplacé lorsque cela est nécessaire.

Pour les appareils de catégorie I3, la connexion ne sera pas obligatoirement réalisée au moyen d'une connexion filetée ou d'un raccord bicône ; elle pourra également être faite avec un joint conique ou un joint plat.

TABLEAU A.5.

Types des connexions utilisées dans les différents pays

Pays	Catégorie $I_{3B/P}$, I_{3+}, I_P			Autres catégories		
	Avec filetage		Autres connexions prévues dans le paragraphe 2.1.4 de la norme	Avec filetage		Autres connexions prévues avec bicône
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Allemagne	Oui		Oui	Oui		
Autriche	Oui		Oui	Oui		
Belgique	Oui	Oui	Oui	Oui		
Danemark	Oui	Oui	Oui		Oui	
Espagne	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Finlande	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
France	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Crèce (¿)						
Irlande	Oui		Oui	Oui		Oui
Islande (¿)						
Italie	Oui		Oui			
Luxembourg (¿)						
Norvège	Oui	Oui	Oui			
Pays-Bas	Oui			Oui		
Portugal	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
Royaume-Uni	Oui		Oui	Oui		Oui
Suède (¿)						
Suisse	Oui		Oui	Oui		

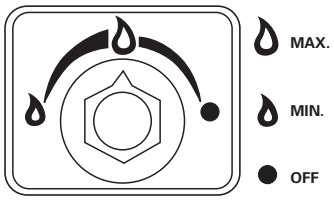
Le symbole (¿) placé à côté du nom du pays signifie que ce pays n'a pas fait connaître son choix.

4.6. CONNEXION POUR L'ÉVACUATION DES FUMÉES

L'appareil doit être placé sous une hotte d'extraction, afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des fumées des brûleurs pendant la phase de cuisson, ce qui permet d'éviter la concentration de ces fumées et de ces gaz produits par la combustion.

4.7. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Avant de mettre en marche la plaque, il est nécessaire de connaître le panneau de commande frontal, représenté sur la figure suivante :



Ensuite, mettre en en marche l'appareil, en suivant les indications suivantes :

1. Ouvrir l'arrivée de gaz du réseau général d'approvisionnement.

2. Allumer :

2.1. Soulever ou enlever le collecteur.

2.2. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner sur la position de petite flamme pour le brûleur.

2.3. Appuyez sur le bouton d'allumage piézoélectrique jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

2.4. Replacer le collecteur à sa position initiale.

2.5. Régler la flamme du brûleur en plaçant le bouton de commande entre les positions grande flamme et petite flamme.

3.Eteindre : pour ÉTEINDRE l'appareil, il suffit de tourner le(s) bouton(s) de commande jusqu'à sa/leur position de fermeture

4. Afin de garantir une sécurité maximale, il est recommandé de fermer l'arrivée du gaz du réseau général d'approvisionnement.

4.8. VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois l'appareil allumé, on vérifiera son fonctionnement correct en suivant toujours les indications du pays de destination, qui ont été prévues pour l'installateur.

L'installateur est responsable d'effectuer ces vérifications conformément à la réglementation en vigueur.

On devra vérifier au mois les points suivants :

1. Embout de connexion.
2. Aspect des flammes.
3. Position économique.
4. Dispositifs de sécurité.
5. Étanchéité.
6. Puissance des brûleurs.

4.9. INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION À DIFFÉRENTS GAZ

IMPORTANT : La conversion de l'appareil pour qu'il puisse fonctionner avec différents gaz d'alimentation devra être effectuée par le personnel autorisé par la législation en vigueur dans le pays de destination.

Pour l'utilisation d'un autre type de gaz d'alimentation, on devra remplacer l'injecteur placé sur les brûleurs.

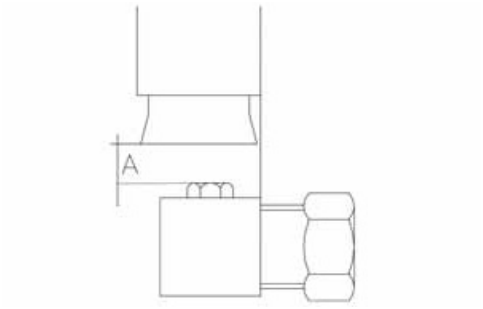
Les planchas peuvent fonctionner avec n'importe quel type de gaz du pays communautaire de destination. L'envoi inclut un jeu d'injecteurs pour chacun des gaz du pays de destination, et fournit deux injecteurs par catégorie de gaz.

Pour effectuer le changement d'injecteur en fonction du gaz à employer, on devra tenir compte des valeurs du diamètre de l'injecteur.

Pour remplacer les injecteurs sur les brûleurs, il faudra accéder à ceux-ci depuis la partie supérieure de l'appareil. On enlèvera la plaque de cuisson et on accèdera directement aux injecteurs.

Une fois l'accès possible, on procédera au changement en enlevant les vis qui les maintiennent.

Lors qu'on a remplacé l'injecteur il faut procéder au réglage du tuyau de réglage d'air. Le réglage d'air A sera placé selon les données techniques de l'appareil (4.10) pour chaque type de gaz.



C'EST OBLIGATOIRE DE MARQUER À CÔTÉ DE LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES N'IMPORTE QUELLE VARIATION DE REGULATION DE TIPE DE GAZ, POUR CELA VOUS POUVEZ UTILISER LES AUTOCOLLANTS QUI SONT FOURNIS AVEC LA PLANCHA.

4.10. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Dénomination		Plaques de cuisson pour utilisation collective								
Responsable		Simogas SL								
Marque comerciale		Simogas								
Séries		EP, LUX, EVO, EP xx.11 , LUXxx.11, EVOxx.11								
Type (selon le type d'évacuation)		A								
Modèles					**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
Poids (kg)					24,3	16,40	24,00	24,30	43,00	53,00
PER BRULEUR	Diamètre injecteur (mm)	G20 (20 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G25 (25 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G30 (30 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (37 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (30 mbar)			0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
		G30 (50 mbar)			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
		G31 (50 mbar)			0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
	Reglage de l'air (mm)	G20 (20 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G25 (25 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G30 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (37 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G30 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
		G31 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
	Consommation Qn (Hi) en kW (per bruleur) Débit en m³/h (per bruleur)	**Gaz**	**Pression (mbar)**	**Flux de consommation**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	3,27	3,40	3,27	3,27	3,27	3,27
				m³/h	0,35	0,36	0,35	0,35	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,13	3,12	3,12	3,12	3,12
				m³/h	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m³/h	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
		G30	50	kW	3,40	3,30	3,40	3,40	3,40	3,40
				m³/h	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		G31	30	kW	3,18	3,42	3,18	3,18	3,18	3,18
				m³/h	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	37	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m³/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	50	kW	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40
				m³/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
	Consommation minimale (Qm) en KW (par bruleur)	**Gaz**	**Pression (mbar)**	**Flux de consommation**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	2	2	2	2	2	2
		G25	25	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	28-30	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	50	kW	2,6	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
		G31	37	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	30	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	50	kW	2,5	2,8	2,5	2,5	2,5	2,5

						40	50	60	75	1010/1020	1250/1270
DONNÉES PAR APPAREIL	Consomation d'air en m³/h. pour une correcte combustion dependent du tipe de gaz et le modele de plancha	Gaz									
		G20 (20 mbar)				32,25	34,00	64,50	64,50	96,75	98,5
		G25 (25 mbar)				31,20	31,30	62,40	62,40	93,6	93,7
		G30 (30 mbar)				32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G30 (50 mbar)				32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (37 mbar)				32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (30 mbar)				31,80	34,20	63,60	63,60	95,4	98,8
		G31 (50 mbar)				32,2	34,20	64,60	64,60	96,8	9,81
	Consommation qn (Hi) en kW (totale) débit en m³/h (totale)	G20	20	kW		3,27	3,27	6,54	6,54	9,81	9,81
				m³/h		0,34	0,35	0,69	0,69	1,03	1,03
		G25	25	kW		3,12	3,12	6,24	6,24	9,36	9,36
				m³/h		0,38	0,38	0,77	0,77	1,15	1,15
		G30	28-30	kW		3,2	3,2	6,4	6,4	9,6	9,6
				m³/h		0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
		G30	50	kW		3,4	3,3	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h		0,1	0,1	0,21	0,21	0,31	0,31
		G31	30	kW		3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h		0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	37	kW		3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h		0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	50	kW		3,4	3,4	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h		0,14	0,14	0,28	0,28	0,42	0,42

4.11. GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DEFINIES

		Pression du gaz (mbars)						Pays																	
		G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G31	L'Allemagne	L'Autriche	La Belgique	Le Danemark	L'Espagne	La Finlande	La France	La Grèce	L'Irlande	L'Islande	L'Italie	Le Luxembourg	La Norvège	Les Pays-Bas	Le Portugal	Le Royaume-Uni	La Suède	La Suisse
		20	25	30	28-30/37	50	37	DE	AT	BE	DK	ES	FI	FR	GR	IE	IS	IT	LU	NO	NL	PT	GB	SE	CH
I2H		X							X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E		X						X											X						
I2L			X																		X				
I3B/P				X		X		X			X		X							X	X				
I3+					X					X		X		X	X	X		X				X	X		X
I3P							X					X		X								X	X		X
II2H3B/P		X		X							X		X												
II2H3+		X			X							X			X	X		X				X	X		X
II2H3P		X					X					X										X	X		X
II2L3B/P			X	X																	X				
II2E3B/P								X																	
2ème famille de gaz	2H	X																							
	2E	X																							
	2L		X																						
3ème famille de gaz	3B/P			X		X																			
	3+				X																				
	3P						X																		
DE		X				X																			
AT		X				X																			
BE					X																				
DK		X		X																					
ES		X			X		X																		
FL		X		X																					
FR					X	X	X																		
GR		X			X																				
IE		X			X		X																		
IS																									
IT		X			X																				
LU		X																							
NO				X																					
NL			X	X																					
PT		X			X		X																		
GB		X			X		X																		
SE		X					X																		
CH		X			X	X	X																		

5. INSTRUCTIONS D 'UTILISATION ET D 'ENTRETIEN DESTINÉES À L'UTILISATEUR

Il est recommandé de lire attentivement le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la plancha.

5.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN

- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation professionnelle et doit être manipulé par du personnel qualifié.
- Pour effectuer l'entretien, le nettoyage et les réparations, on devra fermer au préalable le robinet d'arrivée de gaz.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance de l'entretien de n'importe quel dispositif de l'appareil fait augmenter les risques d'accident. Il est recommandé de réaliser des vérifications périodiques, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil va être installé.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages dérivés de l'utilisation de la machine lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, inexistant ou insuffisant, ceci sans autorisation préalable et expresse du fabricant.
- Les pièces qui ont été manipulées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.
- ATTENTION: NE PAS TOUCHER LES SURFACES EXTERIEURES DE LA PLANCHA PENDANT LE FONCTIONNEMENT, AFIN D'EVITER DES BRULURES.

5.2. OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHE ET D'ARRÊT DE L'APPAREIL

Voire 4.7.

5.3. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN

NETTOYAGE

Le nettoyage quotidien et soigné après le travail garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de l'appareil. Le traitement approprié sur les planchas et les accessoires est fondamental, puisque l'équipement est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, qui peuvent être entretenus avec des produits faciles à acquérir.

Il existe deux types de nettoyage : le nettoyage partiel ou quotidien, et un second nettoyage complet ou hebdomadaire. En général, pour ce travail, on n'utilisera pas de produits détergents abrasifs, puisqu'il existe sur le marché de nombreux produits qui dissolvent les graisses et autres matières organiques sans endommager la structure de l'appareil. NE JAMAIS NETTOYER À L'AIDE D'UN JET D'EAU SOUS PRESSION. Les plaques sont conçues de façon à être facilement démontables et accessibles afin de faciliter leur conservation et leur nettoyage.

BRÛLEURS

Au moins une fois par semaine, on devra dévisser les quatre écrous qui maintiennent la plaque et démonter celle-ci. Les brûleurs se trouvent sous la plaque. On brossera ceux-ci sur leur partie supérieure, pour enlever tous les résidus qui obturent les orifices de sortie du gaz. Ensuite, et après s'être assuré d'avoir nettoyé correctement les brûleurs, on replacera la plaque à son emplacement initial.

Vérifier aussi, que le venturi a été parfaitement nettoyé, et que les arrivées et les sorties de gaz sont en parfait état. Nettoyer leur surface.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Les modèles de planchas sont construits en acier inoxydable, matériel d'excellente qualité et très durable. En maintenant, avec un détergent approprié, la propreté quotidienne de ces parties, elles resteront en parfait état.

PLAQUE SUPÉRIEURE

Il est important que la surface de la plaque soit toujours propre et dépourvue de résidus solides, même pendant son utilisation. Pour ce faire, elle devra toujours être recouverte de n'importe quel type de substance comestible et d'un lubrifiant à la température de travail (huiles destinées à l'alimentation, graisses, beurres, etc.). La présence d'un ramasse-graisse permet de déposer de façon temporaire ces résidus dans ce-dernier, ce qui facilite l'utilisation de la plaque dans des conditions parfaites. À la fin des opérations, il est conseillé de passer un torchon huilé sur la plaque, afin de eviter la rouille et comme ça la maintenir en parfait état.

Au moins une fois par semaine, on devra nettoyer la plaque et le ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

CONSERVATION ET ENTRETIEN

Il est conseillé à l'utilisateur d'utiliser un programme d'entretien, ceci étant la seule façon de disposer d'un appareil dans des conditions optimales de fonctionnement.

La manipulation des appareils sera réalisée par le personnel autorisé par le fabricant.

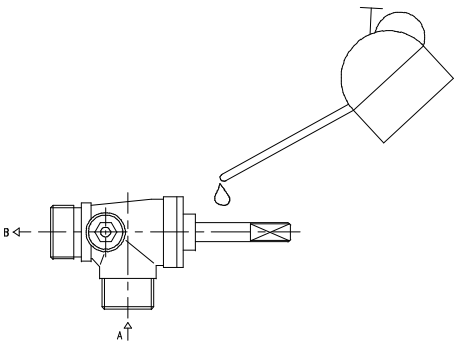
Si le propriétaire détecte une panne quelconque, il devra contacter notre service technique afin d'évaluer la situation et d'effectuer la réparation.

Après chaque utilisation, le ramasse-graisse sera enlevé et vidé de son contenu.

Une fois par an, un nettoyage complet et une réparation générale de l'appareil devront être réalisés (ce qui évitera, entre autres inconvénients, la mauvaise combustion des fumées et de la suie produites, ainsi que la mauvaise consommation du gaz). Pendant cette révision, on devra tenir compte du nettoyage des injecteurs, des vannes de sortie du gaz (robinets) et du graissage de ces-dernières, comme cela a été indiqué auparavant.

Dans l'hypothèse où, une fois le nettoyage externe annuel effectué, le brûleur fonctionnerait mal (flamme jaune ou excessivement haute), on devra contrôler les injecteurs et les autres mécanismes et, si après ces vérifications, les anomalies persistent, il faudra alors démonter le gril pour enlever les résidus éventuels qui pourraient avoir envahit l'intérieur des chambres de combustion. Il est préférable que ces opérations soient réalisées par le personnel autorisé.

ENTRETIEN DE LA ROBINETTERIE



A: Arrivée du gaz par batterie.

B: Sortie du gaz par l'injecteur.

Si l'on observe qu'un effort inhabituel est nécessaire pour tourner la robinetterie, on devra graisser celle-ci.

1. Découvrez le robinet en question, en enlevant la commande d'actionnement du robinet.
2. Nettoyez le tuyau avec un torchon et un diluant.
3. Graissez avec de la graisse légère, en s'assurant que LA VOIE DE PASSAGE DU GAZ N'EST PAS OBTURÉE.
4. Tournez le siège de robinet plusieurs fois.
5. Répéter l'opération de nettoyage et introduire de nouveau la graisse.
6. Remonter les pièces.

6. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES

Ce manuel tente de proposer des solutions pour que l'utilisateur puisse réparer "in situ" les petites pannes qui peuvent éventuellement se présenter :

- **Les brûleurs ne s'allument pas :**

  La cause la plus probable est une insuffisance de combustible dans le réseau.

  Après avoir vérifié ce point, on devra laisser le robinet d'arrivée d'air en position fermée, puis changer la bonbonne ou bien attendre le retour du combustible.

- **Lorsque l'on allume le brûleur, la flamme est jaune :**

  Manque d'air primaire : Il faudra régler l'entrée d'air primaire en laissant le brûleur allumé, jusqu'à ce que la flamme apparaisse doucement avec une couleur complètement bleue et sans pointes jaunes. Il est conseillé de confier cette opération au service technique autorisé par la marque du fabricant.

- **La flamme des brûleurs émet des gaz noirs et a une forte couleur jaune :**

  Obstruction de l'injecteur du brûleur.
  Brûleurs sales.

  Réglage défectueux de l'air primaire.

  Dans les deux premiers cas, on nettoiera et on démontera le brûleur ou l'injecteur.

  Dans le troisième cas, on devra régler la flamme. Il est conseillé de confier cette opération au personnel autorisé par la marque du fabricant.

- **Lorsque l'on cesse d'appuyer axialement sur le robinet de commande, après 15 secondes environ, le brûleur s'éteint :**

  Le thermocouple est défectueux, il devra être remplacé conformément aux instructions du livre destiné à l'installateur. Les services de personnes autorisées sont donc requis.

7. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES

INJECTEUR

Si l'injecteur est bouché, on devra l'enlever du porte-injecteur et le remplacer par un autre injecteur, de caractéristiques identiques. Une fois l'injecteur approprié obtenu, on procédera de la façon suivante :

Pour changer les injecteurs sur les brûleurs, on devra accéder à ceux-ci depuis la partie supérieure de l'appareil. On enlèvera la plaque de cuisson et on accédera directement à ceux-ci.

Une fois l'accès possible, on changera l'injecteur en enlevant les vis qui le fixent.

BRÛLEUR

Pour changer le brûleur, il est recommandé d'avoir recours aux services d'un technicien qualifié et d'avertir le distributeur.

THERMOCOUPLE

Enlever la plaque en dévissant les quatre écrous qui la fixent. Une fois ceci effectué, le procédé à suivre pour changer les thermocouples est le suivant :

1. Enlever la rondelle à l'aide d'un outil convenable.
2. Dévisser l'écrou.
3. Enlever le thermocouple et le tuyau-thermocouple.
4. Après avoir coupé le tuyau-thermocouple à une longueur similaire à celle de l'ancien tuyau, placer le nouvel ensemble suivant la position qu'occupait l'ancien.
5. Resserrer l'écrou.

Placer à nouveau la rondelle en la faisant coïncider avec la rainure du thermocouple prévue à cet effet.

AVERTISSEMENT

Le fabricant n'est pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine. Le fabricant n'est pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement et de la qualité de l'appareil lorsque ceci implique le non-respect des présentes INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

En cas de doute, la version linguistique qui prévaut est l'espagnole.

ESPAÑOL
GUÍA RÁPIDA DE UTILIZACIÓN
PLANCHA SIMOGAS

Usted acaba de comprar una plancha Simogas, y por eso queremos, primero de todo, agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros, seguro que no le defraudaremos.

Seguidamente le daremos unos pequeños consejos para que saque el mayor rendimiento posible a su nueva plancha española Simogas.

1. Abra la caja de cartón y compruebe que contiene: La plancha con su placa correspondiente, mechero o piezo, manual de instrucciones, 4 pies para la plancha, 1 o 2 inyectores para gas natural (según número de quemadores). Y retire la protección plástica blanca de las partes inoxidables.
2. Si la plancha es de la serie Delux, hay que darle la vuelta a la placa de cocción, que tiene que quedar con los laterales hacia arriba, ya que la posición de la placa para el embalaje es completamente al revés.
3. Instale la plancha en un lugar plano, ignífugo o en su carro Simogas correspondiente, utilice los pies regulables para nivelar bien la plancha. En caso de utilizarla con el carro de madera Simogas, utilice la plancha en terreno plano y bien nivelado y, si es preciso, utilice algunas arandelas entre el carro y la plancha para que esté bien nivelada.
4. Conecte el tubo de gas (no suministrado) a la entrada de gas situada en un lateral de la plancha, asegurándose de que no haya ningún escape de gas. Consulte la reglamentación específica de su ciudad o país, ya que es posible que la conexión deba hacerla un instalador autorizado.
5. Cómo encender la plancha: La plancha va provista de termopar de seguridad que asegura que no haya escapes de gas, ya que cierra el grifo de gas si el quemador no está encendido o se ha apagado; por lo tanto, para encender la plancha, apriete el botón negro de la válvula y gírelo hacia la izquierda a máxima potencia; sin dejar de apretar el botón, accione el encendedor piezo-eléctrico para que provoque una chispa y el encendido del quemador (para modelos con piezo); si el modelo no dispone de piezo de encendido, encienda el mechero y acérquelo al quemador. Una vez encendido el quemador, mantenga pulsado el mando de gas durante unos segundos y luego suéltelo. Si el quemador se apaga, vuelva a repetir la operación aguantando el mando apretado durante algunos segundos más.
6. Deje calentar la plancha entre 5 y 10 minutos a máxima potencia. Este es el tiempo necesario para alcanzar los 300º de temperatura necesarios para una correcta cocina a la plancha. Esta temperatura permite que los alimentos (sobre todo las carnes) cicatricen rápidamente en contacto con la placa, y conserven así todos sus jugos y sabores en su interior.
7. Limpieza de la placa de acero laminado al carbono: En caliente, tírele encima unos cubitos de hielo, esto ayudará a arrancar los restos pegados a la placa, y con la ayuda de una espátula limpie la placa de los restos de comida. Cuando haya acabado de limpiar la placa de cocción, unte con una fina capa de aceite dicha placa para protegerla de la oxidación. a saber: el revestimiento alimentario provisional empieza a desaparecer a partir de la primera utilización. evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que acelera la desaparición del revestimiento.
8. Limpieza de la placa de acero de fundición esmaltada: Evite los grandes contrastes de temperatura; no utilice los cubitos de hielo, utilice agua a temperatura ambiente, que le ayudará a la limpieza de los restos de comida conjuntamente con una espátula; finalice la limpieza con detergentes poco abrasivos. No hace falta untar con aceite la placa vitrificada para su conservación, ya que no se oxida. evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que ataca el esmaltado.
9. Limpieza de la placa en cromo duro: Para desincrustar los restos de grasas de la placa, con la placa todavía caliente, tire unos cuantos cubitos de hielo y elimine los residuos con la ayuda de una espátula. Evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que ataca al aspecto del cromo duro.
10. Si usted no va a utilizar la plancha durante un prolongado periodo de tiempo, guárdela bajo techo, unte bien la placa de cocción de acero (no esmaltado) de aceite y tápela sin que la placa quede en contacto con nada, para evitar oxidaciones.
11. Si la placa de cocción (no esmaltada) se le oxida, rasque el óxido con piedra pómez, con un fino papel de lija o con un desoxidante apto para uso alimentario. Limpie y aclare bien la placa antes de su uso para evitar que hayan quedado restos de detergentes, óxido, piedra pómez u otros componentes.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Es obligatorio leer el presente manual de instalación, uso y mantenimiento antes de realizar cualquier operación con el aparato.

Se recomienda mantener el presente manual en un lugar visible y accesible al usuario para futuras consultas del usuario.

Se recomienda comprobar el estado del aparato antes de su instalación y verificar que no haya sufrido daño alguno durante el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación.

El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento del aparato si el usuario actúa sin tener en cuenta los consejos de uso del manual de instrucciones.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por un uso incorrecto del aparato.

Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.

El fabricante no se hace responsable de cualquier posible manipulación del aparato por parte del usuario.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El presente aparato tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción de la garantía las siguientes:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal sujeto al paso del tiempo.
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones.
- La manipulación de cualquiera de los precintos de garantía.
- En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante.
- La oxidación de la placa de acero.

1. DESEMBALAJE DEL APARATO

El desembalaje se realizará con especial cuidado para no dañar el aparato. Se retirará de la caja y se comprobará que no ha sufrido daño alguno durante el transporte. Se comprobará que existan todas las piezas de instalación y uso. En caso de detectar alguna anomalía o defecto en el aparato, se recomienda avisar al representante previamente a realizar la instalación.

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS

Aparato:	Plancha de cocción a gas de uso colectivo.
Series:	EP xx.11, LUX xx.1x, EVOxx.11, EP, DELUXE, EVO
Modelos:	EP75.11 - EP60.11 - EP50.11 - EP40.11 - LUX75.11 - LUX60.11 - LUX50.11 - LUX40.11
	EVO1010.11 - EVO1250.11 - EP75 - EP60 - EP50 - EP40 - DELUXE75 - DELUXE60 - DELUXE50
	DELUXE40 - EVO1020 - EVO1270

3. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción a gas están destinadas a ser utilizadas en el sector de hostelería para asar los alimentos sobre las propias planchas.

Las planchas están dotadas de equipo de combustión conformemente normalizado, constituido por los quemadores que calientan la plancha.

En la parte delantera del aparato encontramos el frontal de mando que regula el caudal de gas que llega a los quemadores.

En el borde frontal de la plancha podemos observar un pequeño recipiente alargado colgado sobre dos puntos de apoyo. En él se recogerán todas las materias sólidas y líquidas durante la combustión de los alimentos en la plancha para después ser desechadas.

La toma de gas del aparato se encuentra en el lateral izquierdo. El lateral derecho también está preparado para poder realizar la conexión al gas siempre que por situación de la plancha pueda resultar conveniente.

El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de las planchas mediante el calor proporcionado por la combustión del gas en los quemadores.

4. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR

Estas instrucciones están destinadas a la instalación, regulación y mantenimiento del aparato realizadas por el instalador.

4.1. PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

Esta operación deberá ser efectuada por el personal autorizado por las reglamentaciones vigentes sobre aparatos de gas o el que se requiera para cada país comunitario.

- Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Estos aparatos se instalarán solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- El aparato se instalará en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 1,5 m de cualquier material combustible.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- Se comprobará que el aparato ha sido perfectamente ubicado, conforme a la legislación vigente para cada país al que se destina.
- Se aconseja colocar el aparato bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos quemadores en la fase de cocción.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 200 mm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas próximas a los 80ºC que pueden alcanzar las paredes del aparato.

4.2. CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

El lugar de instalación de las planchas cumplirá como mínimo los siguientes requisitos:

- Será un lugar completamente limpio.
- Estará convenientemente ventilado según las reglamentaciones del país de destino.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad de temperaturas y combustibilidad.

4.3. FIJACIÓN DEL APARATO

Las planchas no requieren una fijación especial; se colocarán directamente sobre la superficie, comprobando que quede nivelada y estabilizada.

4.4. IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y EL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO

En la ficha técnica del aparato se pueden comprobar los siguientes datos técnicos del aparato para realizar la instalación según el país de destino:

- Categoría definida.
- Gas correspondiente a la categoría.
- Presión en función del gas.
- Consumo nominal $Q_n(H_i)$.
- Caudal

Por otra parte, es muy importante que el instalador conozca las características del gas de suministro en el lugar de instalación, consultándolo con la compañía de suministro, y compruebe que el aparato está preparado para tal instalación.

ES OBLIGATORIO MARCAR EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CUALQUIER VARIACIÓN DE REGULACIÓN DE GAS; PARA ELLO PUEDEN UTILIZAR LAS PEGATINAS QUE SE SUMINISTRAN CON LA PLANCHA.

4.5. CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos del gas, el instalador se encargará de la conexión del aparato a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

- El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.
- La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas ISO 228-1 o ISO 7-1, o un bicono.
- De la red general de alimentación debe instalarse una válvula para el corte de fluido con salida de rosca macho.

Para todos los modelos, la rosca de entrada de gas permite una conexión roscada a la red de suministro según ISO 228-1 o ISO 7-1 en función del país de destino.

- La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato. Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla A.5.
- El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir con la reglamentación en vigor, se debe revisar de forma periódica y sustituirse cuando sea necesario.

Para los aparatos de categoría I3, la conexión no se realizará obligatoriamente por medio de una conexión roscada o de un bicono; puede también hacerse por junta cónica o por junta plana.

TABLA A.5.

Tipos de conexión utilizados en los diferentes países

Países	Categoría $I_{3B/P}$, I_{3+}, I_P			Otras categorías		
	Con rosca		Otras conexiones previstas en 2.1.4 de la norma	Con rosca		Otras conexiones previstas con bicono
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Alemania	Sí		Sí	Sí		
Austria	Sí		Sí	Sí		
Bélgica	Sí	Sí	Sí	Sí		
Dinamarca	Sí	Sí	Sí		Sí	
España	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	
Finlandia	Sí	Sí		Sí	Sí	
Francia	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	
Grecia (¿)						
Irlanda	Sí		Sí	Sí		Sí
Islandia (¿)						
Italia	Sí		Sí	Sí		
Luxemburgo (¿)						
Noruega	Sí	Sí	Sí			
Países Bajos	Sí			Sí		
Portugal	Sí	Sí		Sí	Sí	Sí
Reino Unido	Sí		Sí	Sí		Sí
Suecia (¿)						
Suiza	Sí		Sí	Sí		

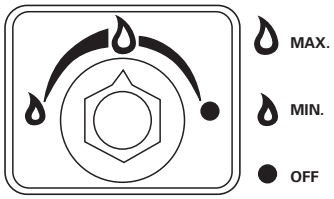
El símbolo (¿) colocado al lado del nombre del país indica que estos países no han indicado su elección.

4.6. CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos de los quemadores en la fase de cocción, evitándose, así, la concentración de dichos humos y gases producto de la combustión.

4.7. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Antes de poner en funcionamiento la plancha es necesario conocer el panel frontal de mandos tal y como se muestra en la siguiente figura:



A continuación se procede a la puesta en marcha de la plancha como se indica a continuación:

1. Abrir el paso del gas de la red general de suministro.

2. Encendido:

2.1. Levantar o extraer el recolector.

2.2. Presionar y girar el mando a la posición de llama pequeña para el quemador.

2.3. Presionar el piezo hasta el encendido del quemador.

2.4. Resituar el piezo a su posición inicial.

2.5. Regular la llama del quemador situando el mando entre las posiciones de llama grande y pequeña.

3. **Apagado:** Para realizar el APAGADO del aparato es suficiente con girar el/los mando/s a la posición de cerrado.

4. Con el fin de garantizar una máxima seguridad, se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

4.8. COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha el aparato, se realizará una comprobación del buen funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor. Como mínimo se realizarán las siguientes comprobaciones:

1. Boquilla de conexión.
2. Aspecto de las llamas.
3. Posición del gasto reducido.
4. Dispositivos de seguridad.
5. Estanquidad.
6. Potencia a los quemadores.

4.9. INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

IMPORTANTE: La conversión del aparato a diferentes gases o presiones de alimentación deberá hacerse por personal autorizado por la legislación vigente en el país de destino.

Para la utilización de otro tipo de gas de alimentación será necesario sustituir el inyector colocado en los quemadores.

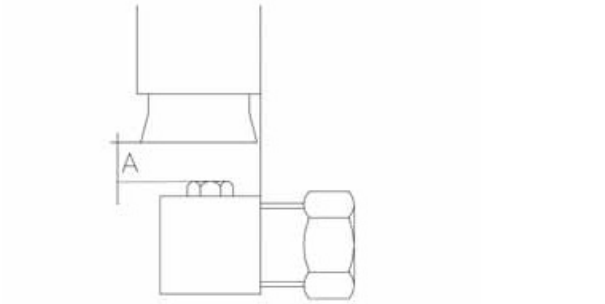
Las planchas pueden funcionar con cualquier tipo de gas del país comunitario de destino; el envío lleva incluido un juego de inyectores para cada gas del país de destino en número de dos para cada clase de gas.

Para proceder al cambio de inyector según el gas a emplear, se tendrán que tener en cuenta los valores del diámetro del inyector.

Para el cambio de los inyectores en los quemadores, se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la plancha de cocción y se accederá directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso, se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

Una vez susutituida el inyector procederemos a la regulación del tubo de regulación de aire. La regulación de aire A, se colocará siguiendo los datos de la ficha técnica del aparato (4.10) para cada tipo de gas.



ES OBLIGATORIO MARCAR EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CUALQUIER VARIACIÓN DE REGULACIÓN DE GAS; PARA ELLO PUEDEN UTILIZAR LAS PEGATINAS QUE SE SUMINISTRAN CON LA PLANCHA.

4.10. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Denominación		Planchas de cocción a gas de uso colectivo								
Responsable		SIMOGAS SL								
Marca comercial		SIMOGAS								
Serie		EP, LUX, EVO, EP xx.11 , LUXxx.11, EVOxx.11								
Tipo (según la forma de evacuación)		A								
Modelos					**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
Peso (kg)					24,3	16,40	24,00	24,30	43,00	53,00
DATOS POR QUEMADOR	Diámetro inyector (mm)	G20 (20 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G25 (25 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G30 (30 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (37 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (30 mbar)			0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
		G30 (50 mbar)			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
		G31 (50 mbar)			0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
	Regulación de aire (mm)	G20 (20 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G25 (25 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G30 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (37 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G30 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
		G31 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
	Consumo nominal Qn (Hi) en kW (por quemador) Caudal en m³/h (por quemador)	**Gas**	**Presión (mbar)**	**Consumo Caudal**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	3,27	3,40	3,27	3,27	3,27	3,27
				m³/h	0,35	0,36	0,35	0,35	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,13	3,12	3,12	3,12	3,12
				m³/h	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m³/h	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
		G30	50	kW	3,40	3,30	3,40	3,40	3,40	3,40
				m³/h	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		G31	30	kW	3,18	3,42	3,18	3,18	3,18	3,18
				m³/h	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	37	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m³/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	50	kW	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40
				m³/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
	Consumo mínimo Qm en kW (por quemador)	**Gas**	**Presión (mbar)**	**Consumo Caudal**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	2	2	2	2	2	2
		G25	25	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	28-30	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	50	kW	2,6	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
		G31	37	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	30	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	50	kW	2,5	2,8	2,5	2,5	2,5	2,5

		Gaz			40	50	60	75	1010/1020	1250/1270
DATOS POR APARATO	Caudal de aire en m³/h. Para una correcta combustión según tipo de gas y modelo de plancha	G20 (20 mbar)			32,25	34,00	64,50	64,50	96,75	98,5
		G25 (25 mbar)			31,20	31,30	62,40	62,40	93,6	93,7
		G30 (30 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G30 (50 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (37 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (30 mbar)			31,80	34,20	63,60	63,60	95,4	98,8
		G31 (50 mbar)			32,2	34,20	64,60	64,60	96,8	9,81
	Consumo nominal Qn (Hi) en kW (total) Caudal en m³/h (total)	G20	20	kW	3,27	3,27	6,54	6,54	9,81	9,81
				m³/h	0,34	0,35	0,69	0,69	1,03	1,03
		G25	25	kW	3,12	3,12	6,24	6,24	9,36	9,36
				m³/h	0,38	0,38	0,77	0,77	1,15	1,15
		G30	28-30	kW	3,2	3,2	6,4	6,4	9,6	9,6
				m³/h	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
		G30	50	kW	3,4	3,3	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,1	0,1	0,21	0,21	0,31	0,31
		G31	30	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	37	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	50	kW	3,4	3,4	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,14	0,14	0,28	0,28	0,42	0,42

4.11. GASES PRESIONES Y CATEGORIAS DEFINIDAS

		Gas Presión (mbar)						Países																	
		G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G31	Alemania	Austria	Bélgica	Dinamarca	España	Finlandia	Francia	Grecia	Irlanda	Islandia	Italia	Luxemburgo	Noruega	Países Bajos	Portugal	Reino Unido	Suecia	Suiza
		20	25	30	28-30/37	50	37	DE	AT	BE	DK	ES	FI	FR	GR	IE	IS	IT	LU	NO	NL	PT	GB	SE	CH
I2H		X							X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E		X						X											X						
I2L			X																		X				
I3B/P				X		X		X			X		X							X	X				
I3+					X					X		X		X	X	X		X				X	X		X
I3P							X					X		X								X	X		X
II2H3B/P		X		X							X		X												
II2H3+		X			X							X			X	X		X				X	X		X
II2H3P		X					X					X										X	X		X
II2L3B/P			X	X																	X				
II2E3B/P								X																	
2ª familia	2H	X																							
	2E	X																							
	2L		X																						
3ª familia	3B/P			X		X																			
	3+				X																				
	3P						X																		
DE		X				X																			
AT		X				X																			
BE					X																				
DK		X		X																					
ES		X			X		X																		
FL		X		X																					
FR					X	X	X																		
GR		X			X																				
IE		X			X		X																		
IS																									
IT		X			X																				
LU		X																							
NO				X																					
NL			X	X																					
PT		X			X		X																		
GB		X			X		X																		
SE		X					X																		
CH		X			X	X	X																		

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Se recomienda leer atentamente el manual de instalación, uso y mantenimiento antes de proceder al uso de la plancha.

5.1. PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.
- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave del gas.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Las piezas que han sido manipuladas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- **ATENCIÓN: CUANDO LA PLANCHA ESTÁ FUNCIONANDO, NO TOCAR LAS PARTES EXTERIORES DE LA PLANCHA, RIESGO DE QUEMADURAS.**

5.2. OPERACIONES DE ENCENDIDOY APAGADO DEL APARATO

Véase apartado 4.7.

5.3. OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

La limpieza diaria y esmerada al final del trabajo garantiza un funcionamiento impecable y una larga duración del aparato. El tratamiento adecuado en las planchas y accesorios es fundamental, ya que los equipos están fabricados con materiales de la mejor calidad, pudiendo ser sometidos a su cuidado con productos de fácil adquisición.

Dos son las formas de limpieza: una parcial o diaria y una segunda total o semanal. En general, para estos menesteres no se usarán detergentes abrasivos, existiendo en el mercado un gran número de productos que disuelven las grasas y demás materias orgánicas sin dañar la estructura del aparato. NO SE PROCEDERá JAMáS A LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIóN. Las planchas están concebidas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza.

QUEMADORES

Al menos una vez por semana desenroscaremos las cuatro tuercas que sujetan la plancha y la extraeremos. Encontramos los quemadores alojados bajo la plancha. Cepillaremos los mismos en su parte superior, para quitar cualquier residuo que obture los orificios de salida del gas. Seguidamente, y después de asegurarnos de haber limpiado correctamente los quemadores, devolveremos la plancha a su alojamiento inicial.

Asegurar, también, un perfecta limpieza del venturi, al propio tiempo que un perfecto estado de las entradas de aire y las salidas de gas. Limpiar sus superficies.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Los modelos de planchas están construidos en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes éstas se mantendrán en perfecto estado.

PLANCHA SUPERIOR

Es importante que la superficie de la plancha esté siempre limpia de residuos sólidos, incluso durante su uso. Para ello se deberá mantener la misma recubierta de cualquier tipo de sustancia comestible y lubricante a la temperatura de trabajo (aceites para la alimentación, grasas, mantequillas, etc.). La existencia del recolector permite depositar temporalmente dichos residuos en su interior, facilitando de este modo el uso de la plancha en perfectas condiciones. Al finalizar las operaciones se aconseja pasar un trapo con aceite para mantenerla untada de aceite en perfecto estado y así evitar el óxido.

Al menos una vez en semana se procederá a la limpieza de la plancha y el recolector mediante desengrasante no abrasivo.

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

Es aconsejable que el usuario tenga programado un plan de mantenimiento; solo así dispondrá de un aparato en óptimas condiciones de funcionamiento.

La manipulación de los aparatos se efectuará por personal autorizado por el fabricante.

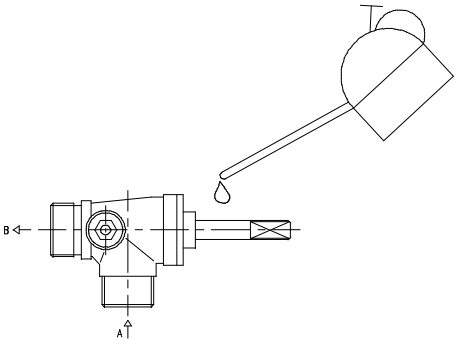
Cuando la propiedad detecte la más mínima avería, se pondrá en contacto con nuestro servicio técnico al objeto de evaluar la situación y efectuar la reparación.

Después de cada uso se extraerá el recolector y se vaciará su contenido (desperdicios provenientes de la parte superior).

Una vez al año deberá realizarse una limpieza-reparación general del aparato (que evitará, entre otras molestias, la mala combustión con los consiguientes humos y hollines y también el mal consumo del gas). En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas de salida de gas (grifos) y el engrase de las mismas, tal y como se indicó anteriormente.

En el supuesto de que una vez realizada la operación de limpieza externa anual el quemador funcionara mal (llama amarilla o excesivamente alta), habrá que revisar los inyectores y demás mecanismos, y si después de estas comprobaciones las anomalías persisten, entonces habría que desmontar la barbacoa para quitar los posibles residuos que podrían haber inundado el interior de las cámaras de combustión. Estas operaciones es aconsejable que las realice personal autorizado.

MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA



A: Entrada de gas por batería.
B: Salida de gas por inyector

Si se nota un esfuerzo no habitual en el giro de la grifería deberá procederse al engrase de la misma.

1. Descubrir el grifo afectado, extrayendo el mando de acción del grifo.
2. Limpiar el tubo con la ayuda de un paño y diluyente
3. Engrasar con grasa ligera asegurando que EL PASO DE GAS NO ESTÁ OBTURADO
4. Girar repetidas veces el asiento del grifo
5. Repetir la operación de limpiado e introducir de nuevo la grasa
6. Montar las piezas de nuevo.

6. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS

Este manual intenta dar soluciones para que in situ el usuario pueda reparar las pequeñas averías que pudieran surgir:

- **No se encienden los quemadores:**

  Lo más probable es la carencia de combustible en la red.

  Después de comprobarlo, deberá dejarse la llave de paso en posición de cerrada. Proceder al cambio de botellón o esperar el retorno de combustible.

- **Al encender el quemador se observa que la llama presenta color amarillo:**

  Falta de aire primario: Deberá regularse la entrada de aire primario con el quemador encendido, consiguiendo que la llama surja suave con un tono completamente azul y sin puntas amarillas. Se aconseja que esta operación sea efectuada por el servicio técnico autorizado por la firma fabricante.

- **La llama de los quemadores desprende gases negros y presenta color amarillo fuerte:**

  Obstrucción del inyector del quemador.

  Quemadores sucios.

  Regulación del aire primario defectuosa.

  En los dos primeros casos se procederá a la limpieza y descascarillado del quemador o inyector.

  En el tercero se procederá a regular la llama. Es aconsejable que esta operación la efectúe el personal autorizado por la firma fabricante.

- **Al dejar de presionar axialmente el grifo de mando, después de unos 15 segundos se apaga el encendido del quemador:**

  El termopar está defectuoso; deberá reemplazarse según lo prescrito en el libro dedicado al instalador, por lo que deberán requerirse los servicios de persona autorizada.

7. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS

INYECTOR

Si el inyector estuviere obturado, se procederá a extraerlo del porta-inyector y a reemplazarlo por otro de iguales características. Una vez obtenido el inyector adecuado, se procederá de la forma siguiente:

Para el cambio de los inyectores en los quemadores se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la plancha de cocción y se accede directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

QUEMADOR

Para realizar el cambio del quemador, se recomienda que se realice por un técnico cualificado y avisando al distribuidor.

TERMOPAR

Retirar la plancha desenroscando las cuatro tuercas que la sujetan. Una vez hecho esto el proceso a seguir para el cambio del termopar es el siguiente:

1. Extraer la arandela mediante herramienta aplicable.
2. Desenroscar la tuerca.
3. Retirar el termopar y el tubo-termopar.
4. Una vez cortado el tubo-termopar a una longitud similar a la del antiguo, colocar el nuevo conjunto en la posición del antiguo.
5. Apretar la tuerca.

Volver a colocar la arandela haciéndola coincidir con la hendidura del termopar dispuesta a tal efecto.

ADVERTENCIA

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato. El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presentes INSTRUCCIONES DE USO.

En caso de duda, la versión idiomática que prevalece es la española.

EN

ENGLISH
QUICK START GUIDE
SIMOGAS GRIDDLE

You just bought a Simogas Griddle and this is why we want first of all, to thank you for the trust you have placed in us, certainly we will not disappoint you. We will give you a few tips to get the most out of your new Spanish Griddle Simogas.

1. Open the carton and check that it contains:The griddle with its data plate, lighter or piezoelectric, instruction manual, 4 feet for the griddle, 1 or 2 injectors for natural gas (according to the number of burners). Now **remove the white plastic that protects the stainless steel parts.**
2. If the griddle is **Delux series you have to turn over the hob,** that has to be with the sides up, since the position of the plate for the packaging is completely upside down.
3. **Install the griddle on a flat, fireproof surface or on the corresponding Simogas Trolley.** Use the adjustable feet to level the griddle. In case of using the Simogas wooden trolley, place the griddle on a flat, level surface. If necessary, introduce some washers between the trolley and the griddle, so that this is level.
4. **Connect the gas pipe** (not supplied) to the gas inlet located on one side o the griddle. Make sure that there is no gas leak. Refer to specific regulations for your city or country, since it is possible that the connection should be made by a qualified installer.
5. **How to turn the griddle on.** The griddle is equipped with safety Thermocouple that ensures no gas leaks, as it closes the gas valve if the burner is not turned on or is turned off. To turn on the griddle, press the valve black button and turn it to the left at maximum power. Holding down the button, press the piezoelectric ignitor to cause a spark and the burner ignition (for models with piezoelectric). If the model does not have a piezoelectric ignition, turn on the lighter and keep it close to the burner. Once the burner is lit, hold the throttle for a few seconds and then release. If the burner goes out, repeat the operation holding the knob down for a few seconds.
6. **Let the griddle heat** for 5 to 10 minutes at full power. This is the required time to reach 300 º C temperature, necessary for proper cooking on the grill. This temperature allows food (especially meat) cicatrize quickly in contact with the griddle, and thus retain all its juices and flavours.
7. **Cleaning the rolled carbon steel plate.** While he griddle is still hot, pour some ice cubes over the plate. This will help remove food debris stuck to it. Remove with a spatula the loose food debris. When you have finished cleaning the plate spread a thin layer of oil onto the surface to protect from oxidation. namely the provisory food coating begins to disappear from first use. avoid using lemon, vinegar or other acid (food or non food) because it accelerates the disappearance of the coating.
8. **Cleaning the enamelled cast steel plate**. Avoid great temperature contrasts. do not use ice cubes. Use water at room temperature, which will help you clean the food debris by means of a spatula. Finish cleaning with a mild detergent. No need to grease the enamel plate, as it will not show sign of rust. avoid using lemon, vinegar or other acid (food or non food) because it attacks on enamel surfaces.
9. **Cleaning the hard chrome plate.** While he griddle is still hot, pour some ice cubes over the plate. This will help remove food debris stuck to it. Remove with a spatula the loose food debris. avoid using lemon, vinegar or other acid (food or non food) as it damages hard chrome appearance.
10. If you are not going to use the griddle for an extended period of time, store it indoors. Spread a thin layer of oil onto the steel surface (no enamel). Cover it, preventing the griddle is in contact with anything, to avoid rusting.
11. If the griddle (no enamel) shows signs of rust, scrape the rust with a pumice stone or use fine-grit sandpaper, or with a rust remover for food use. Clean and rinse the plate before use to prevent any remaining traces of detergents, rust, pumice, or other components.

This equipment must be installed in compliance with current regulations and must only be used in places with sufficient ventilation. Consult instructions before installation and use of this equipment.

This installation, use and maintenance manual must be read before performing any operation with the equipment.

It is recommended that this manual be kept in a location that is visible and accessible to the user for future consultations.

It is recommended that the condition of the equipment be checked before its installation and verified that it has not suffered any damage during transport.

The manufacturer is not responsible if the equipment is installed without following the installation instructions.

The manufacturer is not responsible for operation of the equipment if the user does not follow the suggestions for use of the instruction manual.

The manufacturer is not responsible for malfunctions due to incorrect use of the equipment.

Parts that have been protected by the manufacturer and its agent MUST NOT be handled by the installer and user.

The manufacturer is not responsible for any manipulation of the equipment by the user.

Installation and maintenance operations shall be performed by qualified technical personnel.

These instructions are only valid if the symbol of the country appears above the machine. If the symbol does not appear on the equipment, refer to the technical instructions that satisfy the instructions required for its adaptation to the conditions of use of the country.

WARRANTY CONDITIONS

This equipment has a 2-year warranty from the date of purchase from any manufacture defect. The following are cause for void of warranty:

- Any malfunction caused by normal wear due to the passage of time.
- Any malfunction caused by improper use of the equipment or ignoring the instructions manual.
- The manipulation of any of the seals of guarantee.
- In general, any cause not attributable to the manufacturer.
- Rusting of the steel plate.

1. UNPACKING THE EQUIPMENT

Special care shall be taken so as not to damage the equipment during unpacking. It shall be removed from the box and checked to make sure that it has not suffered any damage during transport. It will be verified that all installation and use parts are included.

In the event of finding any anomaly or defect in the equipment, it is recommended that the representative be advised prior to installation.

2. EQUIPMENT IDENTIFICATION

Equipment:	Industrial gas cooking griddle.
Series:	EP xx.11, LUX xx.1x, EVOxx.11, EP, DELUXE, EVO
Models:	EP75.11 - EP60.11 - EP50.11 - EP40.11 - LUX75.11 - LUX60.11 - LUX50.11 - LUX40.11 EVO1010.11 - EVO1250.11 - EP75 - EP60 - EP50 - EP40 - DELUXE75 - DELUXE60 - DELUXE50 DELUXE40 - EVO1020 - EVO1270

3. GENERAL DESCRIPTION AND OPERATION OF EQUIPMENT

The gas cooking griddles are for use in the restaurant sector to grill foods on the griddles themselves.

The griddles are supplied with standard combustion equipment, consisting of burners that heat the griddle.

On the front of the equipment we find the front of the control that regulates the gas volume to the burners.

On the front edge of the griddle is a small elongated recipient hanging on two support points. All solid and liquid materials are collected in it during the combustion of the foods on the griddle to later be thrown away.

The gas input of the equipment is found on the left side. The right side is also ready for the gas connection if more convenient.

Griddle operation is based on the heating of the griddles through heat supplied by the gas combustion in the burners.

4. TECHNICAL INSTALLATION AND ADJUSTMENT INSTRUCTIONS FOR INSTALLER

These instructions are for the installation, adjustment and maintenance of the equipment performed by the installer.

4.1. PRECAUTIONS PRIOR TO INSTALLATION

This operation must be performed by personnel authorized by the regulations in force regarding gas equipment or that which is required by each country of the community.

- These instructions are only valid if the symbol of the country appears above the machine. If the symbol does not appear on the equipment, refer to the technical instructions that satisfy the instructions required for its adaptation to the conditions of use of the country.
- This equipment shall only be installed in places with adequate ventilation to impede the formation of inadmissible concentrations of substances harmful to the health in the premises in which it is installed.
- The equipment shall be installed in an appropriately ventilated place in accordance with the regulations in force.
- The equipment shall only be installed upon a non-combustible surface.
- The equipment should be installed at a minimum distance of 1.5 m from any combustible material.
- Parts that have been protected by the manufacturer and its agent MUST NOT be handled by the installer and user.
- Check that the gas to be used corresponds with that indicated on the equipment label and for that which has been calibrated by the manufacturer.
- Check that all equipment elements are correctly placed and that have not moved during transport.
- Check that the equipment has been correctly placed, in accordance with regulations in force for each country.
- It is recommended that the equipment be placed beneath an extractor hood to assure the complete evacuation of the combustion gases and burning exhausts in the cooking phase.
- The equipment should be installed at a minimum distance of 200 mm from any lateral or back wall to protect them from temperatures of around 80ºC that the equipment walls may attain.

4.2. EQUIPMENT INSTALLATION LOCATION SPECIFICATIONS

The following minimum requirements must be complied with in the installation site of the griddles:

- It shall be a completely clean location.
- It shall be appropriately ventilated in accordance with the regulations of the destination country.
- It shall have the minimum dimensions required to place the griddle on top of it, complying with the temperature and combustion safety distances.

4.3. SECURING EQUIPMENT

The griddles do not require special securing. They are placed directly on the surface, making sure that it is level and firm.

4.4. IDENTIFICATION OF GAS SUPPLY AND GAS USED WITHTHIS EQUIPMENT

On the equipment specification sheet the following technical data may be checked to perform the installation according to the destination country:

- Defined category.
- Gas corresponding to the category.
- Pressure in ratio to the gas.
- Nominal consumption $Q_n(H_i)$.
- Volume.

It is also very important that the installer knows the characteristics of the gas supply in the installation location, consulting the supply company and verifying that the equipment is ready for this installation.

IT IS OBLIGATORY TO MARK IN THE RATING PLATE ANY VARIATION OF REGULATION OF GAS, FOR THAT THEY CAN USETHE STICKERSTHAT ARE SUPPLIED WITHTHE PLANCHA.

4.5. CONNECTION OF EQUIPMENT.

Once the gas data has been verified, the installer will take care of the connection of equipment to gas main according to the regulations in force in the destination country, complying with at least the following requirements:

- The point of connection shall be easily accessible and will permit the free movement of tightening tools.
- The input connection must have a thread in accordance to the recommendations given in the standard ISO 228-1 or ISO 7-1, or a plug.
- A fluid shut-off valve with male output thread must be installed from the main line.

For all models the gas input thread must allow a threaded connected to the main line in accordance to ISO 228-1 or ISO 7-1 depending on the destination country.

- The hose with the input connection to the equipment will be rigidly secured to the body of the equipment. The types of connection that are used in different countries are indicated in table A.5.
- Flexible gas pipe must comply with specific standards and current regulations and shall be periodically examined to determine if a replacement is necessary.

For category I3 equipment, the connection is not required to have a threaded connection or plug, it may also be made using a tapered or smooth joint.

SHEET A.5.

Types of connection used in different countries

Countries	Category $I_{3B/P}$, I_{3+}, I_P			Other categories		
	With thread		Other connections provided in 2.1.4 of the standard	With thread		Other connections with plug
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Germany	Yes		Yes	Yes		
Austria	Yes		Yes	Yes		
Belgium	Yes	Yes	Yes	Yes		
Denmark	Yes	Yes	Yes		Yes	
Spain	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Finland	Yes	Yes		Yes	Yes	
France	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Greece (¿)						
Ireland	Yes		Yes	Yes		Yes
Iceland (¿)						
Italy	Yes		Yes	Yes		
Luxemburg (¿)						
Norway	Yes	Yes	Yes			
The Netherlands	Yes			Yes		
Portugal	Yes	Yes		Yes	Yes	Yes
United Kingdom	Yes		Yes	Yes		Yes
Sweden (¿)						
Switzerland	Yes		Yes	Yes		

The (¿) symbol placed next to the country name indicates that these countries have not indicated their choice.

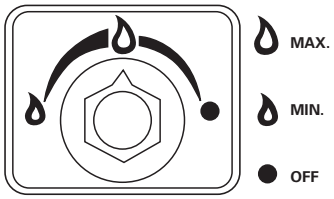
4.6. SMOKE EXTRACTOR CONNECTION

It is recommended that the equipment be placed beneath an extractor hood to assure the complete evacuation of the combustion gases and burning exhausts in the cooking phase , thus avoiding the concentration of said gases, product of the combustion.

4.7. EQUIPMENT START-UP

EN

Before starting up the griddle it is necessary to understand the front panel, as shown in the following figure:



Next proceed with start-up the equipment as described below:

1. Open the gas main.

2. On:

2.1. Raise or pull out the collector.

2.2. Press and turn the control to the small flame position for the burner.

2.3. Hold down the piezoelectric igniter to cause the burner to light.

2.4. Replace the collector to its initial position.

2.5.A djust the burner flame by placing the dial between the large and small flame positions.

3.**Off:** To turn the equipment OFF, simply turn the dial(s) to the off position.

4.To guarantee complete safety, it is recommended that the flow from the gas main be closed.

4.8. VERIFICATION OF EQUIPMENT OPERATION

Once the machine has been started up, its proper operation will be verified, always following the installation instructions of the destination country.

It is the installer's responsibility to perform these verifications in accordance with current standards.

The following verifications at least must be performed:

1. Connection nozzle.
2. Flame appearance.
3. Position of reduced consumption.
4. Safety devices.
5. Watertightness.
6. Power to the burners.

4.9. INSTRUCTIONS FOR CONVERSION TO DIFFERENT GASES

IMPORTANT: The conversion of the equipment for different gases or supply pressures should be performed by personnel authorized by the current standards of the destination country.

To use another type of gas supply, the injector located in the burners must be replaced.

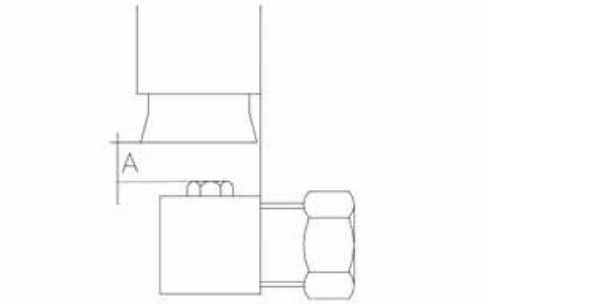
The griddles can function with any type of gas of the community destination country. The delivery includes a set of injectors for the gas of each destination country, with two for each type of gas.

To change the injector according to the gas to be used, the diameters of the injector must be considered.

To change the injectors in the burners, they should be accessed from the upper part of the equipment. The cooking griddle shall be removed and the injectors are directly accessed.

Once gaining access, proceed to the replacement, removing the screw holding them.

Once the injector has been replaced, the air regulation hose is adjusted.The regulation hose A is fixed according to the instructions provided on the device's technical data sheet (4.10) for each type of gas.



IT IS OBLIGATORY TO MARK INTHE RATING PLATE ANY VARIATION OF REGULATION OF GAS, FORTHAT THEY CAN USETHE STICKERSTHAT ARE SUPPLIEDWITHTHE PLANCHA.

4.10. EQUIPMENT SPECIFICATION SHEET

Name		Industrial gas cooking griddles							
Responsability		SIMOGAS SL							
Trade name		SIMOGAS							
Series		EP, LUX, EVO, EP xx.11 , LUXxx.11, EVOxx.11							
Type (according to evacuation method)		A							
Models				**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
Weight (Kg)				24,3	16,40	24,00	24,30	43,00	53,00
EVERY BURNER	Injector diameter (mm)	G20 (20 mbar)		1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G25 (25 mbar)		1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G30 (30 mbar)		0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (37 mbar)		0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (30 mbar)		0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
		G30 (50 mbar)		0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
		G31 (50 mbar)		0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
	Air regulation(mm)	G20 (20 mbar)		6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G25 (25 mbar)		6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G30 (30 mbar)		16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (37 mbar)		16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (30 mbar)		16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G30 (50 mbar)		7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
		G31 (50 mbar)		7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
	Consumtion Qn (Hi) kW (every burner)	**Gas**	**Pressure (mbar)**	**Flow consumption**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	3,27	3,40	3,27	3,27	3,27	3,27
				m^3/h	0,35	0,36	0,35	0,35	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,13	3,12	3,12	3,12	3,12
				m^3/h	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m^3/h	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
		G30	50	kW	3,40	3,30	3,40	3,40	3,40	3,40
				m^3/h	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		G31	30	kW	3,18	3,42	3,18	3,18	3,18	3,18
				m^3/h	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	37	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m^3/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	50	kW	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40
				m^3/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
	Consommation minimale (Qm) en KW (par bruleur)	**Gas**	**Pressure (mbar)**	**Flow consumption**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	2	2	2	2	2	2
		G25	25	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	28-30	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	50	kW	2,6	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
		G31	37	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	30	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	50	kW	2,5	2,8	2,5	2,5	2,5	2,5

EN

DATA PER DEVICE										
	Air Supply in m³/h. For a correct combustion according to type of gas and model of plancha	Gas			40	50	60	75	1010/1020	1250/1270
		G20 (20 mbar)			32,25	34,00	64,50	64,50	96,75	98,5
		G25 (25 mbar)			31,20	31,30	62,40	62,40	93,6	93,7
		G30 (30 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G30 (50 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (37 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (30 mbar)			31,80	34,20	63,60	63,60	95,4	98,8
		G31 (50 mbar)			32,2	34,20	64,60	64,60	96,8	9,81
	Consumption qn (Hi) kW (total) Volume m3/h (total)	G20	20	kW	3,27	3,27	6,54	6,54	9,81	9,81
				m³/h	0,34	0,35	0,69	0,69	1,03	1,03
		G25	25	kW	3,12	3,12	6,24	6,24	9,36	9,36
				m³/h	0,38	0,38	0,77	0,77	1,15	1,15
		G30	28-30	kW	3,2	3,2	6,4	6,4	9,6	9,6
				m³/h	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
		G30	50	kW	3,4	3,3	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,1	0,1	0,21	0,21	0,31	0,31
		G31	30	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	37	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	50	kW	3,4	3,4	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,14	0,14	0,28	0,28	0,42	0,42

4.11. GAS TYPE, PRESSURE AND CATEGORY

		Gas pressure (mbar)						Countries																	
		G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G31	Germany	Austria	Belgium	Denmark	Spain	Finland	France	Greece	Ireland	Iceland	Italy	Luxembourg	Norway	The Netherlands	Portugal	UK	Sweden	Switzerland
		20	25	30	28-30/37	50	37	DE	AT	BE	DK	ES	FI	FR	GR	IE	IS	IT	LU	NO	NL	PT	GB	SE	CH
I2H		X							X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E		X						X											X						
I2L			X																		X				
I3B/P				X		X		X			X		X							X	X				
I3+					X					X		X		X	X	X		X				X	X		X
I3P							X					X		X								X	X		X
II2H3B/P		X		X							X		X												
II2H3+		X			X							X			X	X		X				X	X		X
II2H3P		X					X					X										X	X		X
II2L3B/P			X	X																	X				
II2E3B/P								X																	
2nd family gases	2H	X																							
	2E	X																							
	2L		X																						
3nd family gases	3B/P			X		X																			
	3+				X																				
	3P						X																		
DE		X				X																			
AT		X				X																			
BE					X																				
DK		X		X																					
ES		X			X		X																		
FL		X		X																					
FR					X	X	X																		
GR		X			X																				
IE		X			X		X																		
IS																									
IT		X			X																				
LU		X																							
NO				X																					
NL			X	X																					
PT		X			X		X																		
GB		X			X		X																		
SE		X					X																		
CH		X			X	X	X																		

5. USER'S INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

It is recommended that the instruction, use and maintenance manual be carefully read before using the griddle.

5.1. INSTRUCTIONS PRIOR TO USE AND MAINTENANCE

- This equipment is solely for professional use and must be utilized by qualified personnel.
- To perform maintenance, cleaning or repair the gas should be turned off.
- The modification, removal or lack of maintenance of any part of the equipment raises the risk of accidents.
- It is recommended that periodic checks be performed, in accordance with current regulations in the country in which the equipment is to be installed.
- The manufacturer holds no responsibility for damage from the use of the machine with any modification, removal, lack of component maintenance performed without prior and express authorization by the manufacturer.
- Parts that have been modified by the manufacturer or its agent MUST NOT be modified by the installer or user.
- **ATTENTION: DO NOT TOUCH THE EXTERNAL PARTS OF THE GRILL GRIDDLE WHEN IN USE AS THERE IS SCALDING RISK.**

5.2. ON AND OFF OPERATIONS OF EQUIPMENT

See section 4.7.

5.3. CLEANING, CARE AND MAINTENANCE OPERATIONS

CLEANING

Daily care and cleaning at the end of the work guarantees impeccable operation and long equipment life. Appropriate care of the griddles and accessories fundamental, as the equipment is manufactured with the highest quality materials, able to be cared for with easily acquired products.

There are two forms of cleaning: one – partial or daily and two – total or weekly. In general, abrasive detergents should not be used for these tasks, with a large variety of products on the market that dissolve grease and other organic materials without damaging the equipment structure. NEVER CLEAN WATER AT HIGH PRESSURE. The griddles are designed to be easily disassembled and accessible for their care and cleaning.

BURNERS

At least once a week we will unscrew the four nuts that hold the griddle and we will take them out. We find the burners housed beneath the griddle. We will brush the top of them to remove any residue blocking the gas output orifices. Next, and after making sure that the burners have been properly cleaned, we will put the griddle to its initial location.

Also make sure that the Venturi nozzles are completely cleaned, as well as the air input and the gas escape. Clean their surfaces.

STAINLESS STEEL SURFACES

The models of the griddles are constructed of stainless steel, a material of excellent quality and durability. Maintaining it with appropriate detergent, a daily cleaning of these parts will keep it in perfect condition.

UPPER GRIDDLE

It is important that the griddle surface is always clean of solid residues, even during its use.To do so, the surface should be covered with any type of comestible and lubricating substance at work temperature (comestible oils, greases, butters, etc). The existence of the collector allows said residues to be temporarily deposited inside, thus facilitating the use of the griddle under perfect conditions. As it finishes the operations it is advised passing a rag with oil to keep it covered of oil in perfect state and like this avoiding the oxide.

At least once a month, the griddle and collector should be cleaned using a non-abrasive grease remover.

CARE AND MAINTENANCE

EN

It is recommended that the user have a planned maintenance program; this is the only way to keep the equipment in perfect operating conditions.

Modification of the equipment shall only be performed by personnel authorized by the manufacturer.

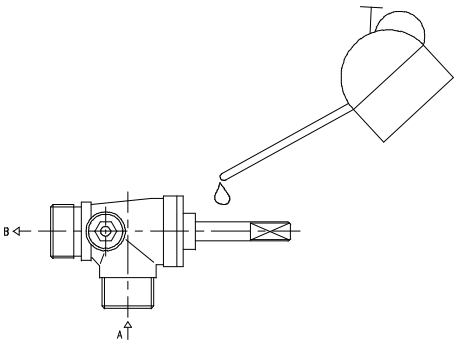
When the owner detects the smallest malfunction, he shall contact our technical service to evaluate the situation and make the repair.

After each use, the collector shall be removed, emptying its contents (waste from the upper part).

An overall cleaning-repair of the equipment should be performed once a year (which will avoid, among other things poor combustion with the resulting smoke and soot, as well as poor gas combustion). At the same time, the injectors and gas output valves (taps) will be cleaned and lubricated, as previously specified.

Assuming that the annual external cleaning has been performed and the burner functions poorly (yellow flame or excessive height), the injectors and other mechanisms will have to be checked, and if after these verifications the problems persist, the grill will then have to be disassembled to remove the possible residues that may have flooded the inside of the combustion chambers. It is recommended that these operations be performed by authorized personnel.

TAP MAINTENANCE



A: Gas input through drum.

B: Gas output through injector.

Lubricate the fittings if an abnormal effort is noticed in their rotation.

1. Uncover the affected tap, taking out the tap removing the tap-action lever.
2. Clean the tube with a cloth and solvent.
3. Lubricate with light grease, making sure that the GAS FLOW IS NOT CLOGGED.
4. Turn the tap fitting several times.
5. Repeat the cleaning operation and insert the grease again.
6. Re-assemble the parts

6. TROUBLESHOOTING INSTRUCTIONS

This manual tries to give solutions so that the user may repair "in situ" the small problems that may arise:

- **The burners do not light:**

  Most likely there is lack of fuel in the circuit.

  After checking, leave the main valve in the closed position. Proceed with the replacement of the cylinder or wait for the return of the fuel.

- **When lighting the burner the flame is yellow:**

  Lack of primary air:

  The primary air input should be adjusted with the burner lit, achieving that the flame comes out smoothly with a completely blue tone and without yellow points. It is recommended that this operation be performed by technical service authorized by the manufacturer.

- **The burner flame gives off black gases and has a strong yellow color:**

  Obstruction of the burner injector. Dirty burners.

  Poor regulation of primary air.

  In the first two cases, clean and scale the burner or injector.

  In the third case, regulate the flame. It is recommended that this operation be performed by personnel authorized by the manufacturer.

- **When releasing the axial pressure of the control tap, after some 15 seconds the burner pilot light goes out:**

  The thermocouple is defective; it should be replaced according to that explained in the installation book, thus requiring the services of authorized personnel.

7. PART REPLACEMENT INSTRUCTIONS

INJECTOR

If the injector is blocked, remove the injector holder and replace it with another one with the same characteristics. Once the proper injector is obtained, continue as follows:

For the replacement of the burner injectors, they should be accessed through the upper part of the equipment. Remove the cooking grill and directly access them.

Once they are accessible, proceed with the replacement by removing the bolts holding them.

BURNER

It is recommended that burner replacement be performed by a quality technician and the distributor be notified.

THERMOCOUPLE

Remove the griddle by unscrewing the four nuts that hold it. Once this is completed, the procedure to follow to change the thermocouple is as follows:

1. Remove the washer using the appropriate tool.
2. Unscrew the bolt.
3. Remove the thermocouple and the thermocouple hose.
4. Once the thermocouple hose is cut to a length similar to the old one, place the new assembly in the position of the old one.
5. Tighten the bolt.

Replace the washer making it line up with the hole of the thermocouple.

WARNING

The manufacturer holds no responsibility for modifications not in accordance with the original equipment. The manufacturer holds no responsibility for malfunctions due to incorrect use of the equipment. The manufacture holds no responsibility for the functioning and quality of the equipment if these INSTRUCTIONS fOR USE have obviously been ignored.

In the case of any conflict between the content of each version, the Spanish language version shall prevail.

DEUTSCH
KURZER LEITFADEN ZUR NUTZUNG DER KOCHPLATTE SIMOGAS
KOCHPLATTE SIMOGAS

DE

Sie haben eine Kochplatte Simogas gekauft. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Firma. Wir werden Sie sicherlich nicht enttäuschen. Nun geben wir Ihnen hier ein paar Tipps, so dass Sie das Maximum an Leistung von Ihrer neuen spanischen, Kochplatte Simogas erhalten können.

1. Öffnen Sie den Karton und prüfen Sie, ob folgendes Zubehör mit Ihrem Karton geliefert wurde: Kochplatte mit entsprechender Platte; Feuerzeug or Piezo; Bedienungsanleitung; 4 Füße für die Kochplatte; 1-2 Erdgas-Injektoren (nach Anzahl der Brenner). **Entfernen sie den weiße Kunststoff-schutz von den teilen aus edelstahl.**
2. Falls Ihre Kochplatte zur Delux-Serie gehört, muss das Kochfeld umgedreht werden,so dass die Seiten des Kochfeldes ach oben zeigen, da die Position der Platte bei der Verpackung gedreht werden musste.
3. **Installieren sie die platte auf einer ebenen, feuerbeständigen Fläche oder auf ihrem entsprechenden Simogas-Wagen.** Verwenden Sie die verstellbaren Füße, um die Kochplatte einzuebnen. Falls Sie diese auf dem holzenen Simogas-Wagen benutzen, sollte dieser auf einer ebenen, waagerechten und stabilen Fläche platziert werden. Falls nötig, verwenden Sie hierfür einige Scheiben zwischen dem Wagen und der Kochplatte, damit diese gut nivelliert.
4. Schließen Sie die Gasleitung (nicht mitgeliefert) an die Gasversorgung an, die sich auf der linken Seite derKochplatte befindet.Es muss sichergestellt werden, dass kein Gas entweicht.Siehe spezielleVorschriften für Ihre Stadt oder Land, da es möglich ist, dass die Verbindung durch einen Fachmann hergestellt werden muss.
5. **Anschalten der Kochplatte.** Die Platte ist mit einem Sicherheits-Thermoelement ausgestattet, womit sichergestellt wird, dass kein Gas entweicht. DasThermoelement schließt das Gasventil, wenn der Brenner nicht angeschaltet bzw. ausgeschaltet ist. Um die Kochplatte anzushalten, drücken Sie die schwarze Taste und drehen Sie das Ventil nach links bis zur maximalen Leistung. Halten Sie dieTaste gedrückt und betätigen
   Sie gleichzeitig den piezo-elektrischen Zünder, um einen Funken und somit die Zündung des Brenners zu erlangen (für Modelle mit Piezo). Wenn kein Piezo vorhanden, zünden Sie das Feuerzeug an und bringen Sie es zum Brenner. Sobald der Brenner angezündet ist, halten Sie die Gas-Taste einige Sekunden gedrückt und dann lassen Sie sie wieder los. Falls der Brenner sich ausschaltet, sollte man den letzten Vorgang wiederholen, indem man die Gas-Taste länger gedrückt hält.
6. **Lassen sie die Kochplatte** 5-10 Minuten bei voller Leistung heiß werden. Dies ist die benötigte Zeit, um 300º zu erreichen . Dies ist auch die richtige Temperatur, die das Grillen auf der Kochplatte benötigt. Diese Temperatur erlaubt, Nahrungsmittel (vor allem Fleisch) in Kontakt mit der Kochplatte schnell zu vernarben,so dass diese alle Säfte und Aromen bewahren.
7. **Reinigung der Kohlenstoff-Walzstahlplatte.** Wenn die Platte noch heiß ist, einige Eiswürfel darauf werfen. Dies wird Ihnen helfen, die Reste von Nahrungsmitteln, die sich auf der Platte festgesetzt, zu lösen.Die restlichen Speiserückstände eliminieren Sie mit Hilfe einer Spachtel. Nach der Reinigung sollte die Kochplatte mit einer feinen Schicht Öl beschmiert werden, um sie in einwandfreiem Zustand zu halten und Rostbildung zu verhindern. die vorläufige beschichtung beginnt nämlich von dem ersten gebrauch an zu verschwinden. Vermeiden sie die Verwendung von zitrone, essig oder anderen säuren (lebensmittel oder nicht),da sie beschleunigt das Verschwinden der beschichtung.
8. Reinigung der emaillierten Grillplatte aus Stahlguss. Vermeiden Sie große Temperaturunterschiede. Verwenden Sie **keine eiswürfel**,. Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur, das Ihnen mit Hilfe einer Spachtel bei der Reiningung von Speiseresten helfen kann Beenden Sie die Säuberung mit einen milden Reinigungsmittel. Es ist nicht nötig, die glasierte Platte mit irgendeiner Art von Schmiermittel zu ölen, da diese keinen Rost bildet. **Vermeiden sie die Verwendung von zitrone, essig oder anderen säuren (lebensmittel oder nicht),da diese die glasur beschädigen könnten.**
9. **Reinigung der hart-verchromten Platte:** Wenn die Platte noch heiß ist, einige Eiswürfel darauf werfen. Dies wird Ihnen helfen, die Reste von Nahrungsmitteln, die sich auf der Platte festgesetzt haben, zulösen. Die restlichen Speiserückstände eliminieren Sie mit Hilfe einer Spachtel.
   Vermeiden sie die Verwendung von zitrone, essig oder anderen säuren (lebensmittel oder nicht), da diese das aussehen des hartkromes beeinträchtigen.
10. Möchten Sie die Kochplatte über einen längeren Zeit hindurch nicht benutzen, bewahren Sie diese in einem Innenraum drinnen. Die Kochplatte (unglasiert) sollte mit irgendeiner Art von Schmiermittel bedeckt werden. Die Kochplatte abdecken, um sie vor Feuchtigkeit und anderen Welteinflussen zu schützen, und so Rostbildung zu verhindern.
11. Wenn sich aufder Kochplatte (unglasiert) Rost bildet, dann den Rost mit Hilfe eines Bimssteins, mit Sandpapier oder mit Hilfe eines Antirost-Produktes (Vorsicht, nicht gesundheitsschädlich!) schaben. Vor Gebrauch die Platte gut reinigen, damit keine Reste von Reinigungsmitteln, Bimsstein oder anderem zurückbleiben.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den in Kraft stehenden Vorschriften installiert werden. Es darf nur in ausreichend belüfteten Innenräumen benutzt werden. Siehe die Anweisungen vor Installation und Gebrauch dieses Gerätes.

Bitte lesen Sie die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Es wird empfohlen, dieses Handbuch an einem sichtbaren und für den Benutzer zugänglichen Ort aufzubewahren für eine zukünftige Beratung des Benutzers.

Vor der Installation ist es wichtig zu überprüfen, dass nach dem Auspacken des Geräts dieses in gutem Zustand ist und dass es während des Transports keinen Schaden erlitten hat.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät ohne Beachtung der Installationshinweise installiert wurde.

Der Hersteller ist nicht für den Betrieb des Gerätes verantwortlich, wenn derVerwender die Bedienungsanleitung nicht befolgt.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch verursacht wurden.

Die Stücke, die von dem Hersteller und seinem Vertreter geschützt wurden, dürfen nicht durch den Benutzer bearbeitet werden

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Manipulation des Gerätes durch den Benutzer.

Installation, Gebrauch und Wartung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Symbol des Landes auf dem Gerät angezeigt ist. Wenn dieses Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt ist, ist es notwendig, die technische Anleitung zu Rate zu ziehen, die die notwendigen Informationen für die Anpassung an die in Kraft stehenden Betriebsbedingungen des entsprechenden Landes enthalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Gerät ist für 2 Jahre ab Kaufdatum gegen alle Fabrikationsfehler garantiert. Die Gewährleistung erlischt in folgenden Fällen:

- Verrosten des Grillfeldes.
- Schäden, die durch normalen Verschleiß im Laufe der Zeit entstehen.
- Schäden, die durch Missbrauch oder unsachgerechten Gebrauch entstanden sind oder die aus Missachtung der Anweisungen entstehen.
- Garantie erlischt, wenn Sicherheitssiegel Anzeichen einer Manipulation zeigen.
- Ganz allgemein: Ursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist.

1. AUSPACKEN DES GERÄTES

Beim Auspacken des Gerätes ist besondere Sorgfalt erforderlich, damit dieses nicht beschädigt wird. Aus dem Karton nehmen und prüfen, ob keine Schäden während des Transports aufgetreten sind. Es wird geprüft, ob alleTeile zur Installation und Betrieb vorhanden sind. Wenn Sie irgendeine Unregelmäßigkeit oder einen Defekt des Gerätes erkennen, wird es empfohlen, den Vertreter vor der Installation zu benachrichtigen.

2. KENNZEICHNUNG DES GERÄTES

Gerät:	Gas-Grillplatte für die öffentliche Nutzung.
Serie:	EP xx.11, LUX xx.1x, EVOxx.11, EP, DELUXE, EVO
Modelle:	EP75.11 - EP60.11 - EP50.11 - EP40.11 - LUX75.11 - LUX60.11 - LUX50.11 - LUX40.11 EVO1010.11 - EVO1250.11 - EP75 - EP60 - EP50 - EP40 - DELUXE75 - DELUXE60 - DELUXE50 DELUXE40 - EVO1020 - EVO1270

3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES

Die Gas-Grillplatten sind dazu bestimmt, im Gastgewerbe benutzt zu werden, um Lebensmittel direkt darauf zu grillen.

Die Gas-Grillplatten sind mit Standard-Feuerungsanlagen ausgestattet, die aus den Brennern bestehen, um die Grillplatte zu erhitzen.

Das Gerät ist mit einem Front-Schalter ausgestattet zur Kontrolle der Gas-Strömung, die den Brenner erreicht.

Am hinteren Rand der Platte sehen wir einen kleinen, länglichen, an zwei Stützpunkten hängenden Behälter, wo sich alle Feststoffe und Flüssigkeiten während des Grillens der Speisen auf der Platte sammeln, um später beseitigt zu werden.

Der Gasaustritt befindet sich auf der linken Seite des Gerätes. Auch auf der rechten Seite des Gerätes kann, wenn es für die Position der Platten erforderlich ist, der Gasanschluss hergestellt werden.

Der Betrieb der Platten ist auf dem Erhitzen der Grillroste mit Wärme von der Gas-Verbrennung der Brenner basiert.

4. TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND ANPASSUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

Diese Anweisungen sind für die Installation, Regulierung und Wartung des Gerätes durch den Installateur bestimmt.

DE

4.1. VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INSTALLATION

Dieser Vorgang muss durch autorisiertes Fachpersonal und in Übereinstimmung mit den in Kraft stehenden Vorschriften über Gasverbraucheinrichtungen für jedes EU-Land durchgeführt werden.

- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Symbol des Landes auf dem Gerät angezeigt ist.Wenn dieses Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt ist, ist es notwendig, die technische Anleitung zu Rate zu ziehen, die die notwendigen Informationen für die Anpassung an die in Kraft stehenden Betriebsbedingungen des entsprechenden Landes enthalten.
- Diese Geräte sind nur an einem Ort mit ausreichender Luftzufuhr zu installieren, um die Bildung von unzulässigen Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe am Ort, wo sie installiert sind, zu verhindern.
- Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Innenräumen eingesetzt werden Es sollte in Übereinstimmung mit den in Kraft stehenden Vorschriften installiert werden.
- Das Gerät darf nur auf nicht brennbarer Fläche aufgestellt werden.
- Das Gerät muss in einem Mindestabstand von 1,5m von irgendeinem brennbaren Material montiert werden.
- Die Stücke, die von dem Hersteller und seinem Vertreter geschützt wurden, dürfen nicht durch den Benutzer bearbeitet werden.
- Überprüfen Sie, ob das zu verwendende Gas dem Gas entspricht, das auf dem beiliegenden Etikett angegeben ist. Das Gerät wurde vom Hersteller dafür kalibriert.
- Überprüfen Sie, dass alle Elemente des Gerätes sich in richtiger Lage und Stellung befinden und sich diesbezüglich nichts durch den Transport verändert oder verschoben hat.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät perfekt nach den geltenden Rechtsvorschriften für die einzelnen Länder, für die es bestimmt ist, platziert worden ist.
- Es wird empfohlen, das Gerät unter eine Dunstabzugshaube zu stellen, um die Ableitung der Abgase und des Rauches während der Grillphase zu sichern.
- Das Gerät muss in einem Mindestabstand von 200mm von allen Seiten und der Rückwand des Aufstellortes montiert werden, um diese gegen die hohen Temperaturen zu schützen, die das Gerät erreichen kann.

4.2. MERKMALE DES AUFSTELLUNGSORTES

Der Aufstellungsort der Platten muss die folgenden Mindestanforderungen erfüllen:

- Er hat völlig sauber zu sein.
- Er erhält eine angemessene Belüftung im Einklang mit den Rechtsvorschriften des Bestimmungsortes.
- Er muss die notwendigen Mindestmaße haben, so dass nach der Installation die Sicherheitsabstände betreffs Temperatur und Brennbarkeit berücksichtigt sind.

4.3. BEFESTIGUNG DES GERÄTES

Die Platten benötigen keine besondere Befestigung. Sie werden direkt auf die Oberfläche platziert. Überprüfen Sie, ob die Oberfläche eben und stabil ist.

4.4. BEZEICHNUNG DER GASVERSORGUNG AN ORT UND DES GASES, FÜR DAS DER APPERAT VORBEREITET IST

Im Datenblatt des Geräts können die folgenden technischen Daten überprüft werden, um die Installation nach den geltenden Rechtsvorschriften des Bestimmungsortes durchzuführen:

- Bestimmte Kategorie.
- Gas entsprechend der Kategorie.
- Druck nach Gasart.
- Nennverbrauch $Q_n(H_i)$.
- Flow.

Außerdem ist es sehr wichtig, dass der Installateur die Merkmale der Gasversorgung am Aufstellungsort kennt. Wenn nötig, sollte er über diese Merkmale bei dem Gasversorgungsunternehmen nachfragen, um sich zu vergewissen, dass der Apperat für eine solche Installation vorbereitet ist.

ES IST VORSCHRIFT, AUF DER PLATTE DER MERKMALE JEGLICHE ÄNDERUNG DER GASREGULIERUNG ZU NOTIEREN, WOFÜR DIE ETIKETTEN, DIE ZUSAMMEN MIT DER GRILLPLATTE GELIEFERT WURDEN, VERWENDET WERDEN KÖNNEN.

4.5. ANSCHLUSS DES APPERATS AN DAS ALLGEMEINE GASNETZ

- Nach Prüfung der Gasangaben, schließt der Installateur das Gerät nach den in Kraft stehenden Normen des Bestimmungsortes an das allgemeine Gasnetz an, wobei er die folgenden Mindestanforderungen zu beachten hat:
- Der Anschlussort muss leicht zugänglich sein und muss ein leichtes Herbeischaffen von eventuell benötigtem Werkzeug erlauben.
- Die Einlass-Verbindung muss ein den Empfehlungen in ISO 228-1 oder ISO 7-1 entsprechendes Gewinde oder eine Bikone tragen.
- An das Versorgungsnetz soll ein Flow-Absperrventil mit Außengewinde-Ausgang installiert werden.

Für alle Modelle erlaubt das Gaseinlaß-Gewinde eine Schraubverbindung an das Netz nach ISO 7-1 ISO 228-1 gemäß dem Bestimmungsland.

- Das Rohr mit Netzanschluss muss fest an das Gerät angeschlossen werden. Die Gasversorgungsrohre, die in den verschiedenen Ländern verwendet werden, sind in Tabelle A.5. angegeben.
- Das flexible Gasversorgungsrohr muss den geltenden Bestimmungen entsprechen und sollte regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden.

Für Geräte der Kategorie I3 wird die Verbindung nicht obligatorisch durch eine Schraubverbindung oder durch einen Bikone hergestellt. Sie kann eventuell auch durch Kegeldichtung oder Flachdichtung hergestellt werden.

TABELLE A.5.

Anschluss-Typen, die in den verschiedenen Ländern verwendet werden

Länder	Kategorie $I_{3B/P}$, I_{3+}, I_P			Andere Kategorien		
	Mit Schraube		Andere Verbindungen in 2.1.4	Mit Schraube		Andere Verbindungen in 2.1.4
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Deutschland	Ja		Ja	Ja		
Österreich	Ja		Ja	Ja		
Belgien	Ja	Ja	Ja	Ja		
Dänemark	Ja	Ja	Ja		Ja	
Spanien	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
Finnland	Ja	Ja		Ja	Ja	
Frankreich	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
Griechenland (¿)						
Irland	Ja		Ja	Ja		Ja
Island (¿)						
Italien	Ja		Ja	Ja		
Luxemburg (¿)						
Norwegen	Ja	Ja	Ja			
Niederlande	Ja			Ja		
Portugal	Ja	Ja		Ja	Ja	Ja
Vereinigtes Königreich	Ja		Ja	Ja		Ja
Schweden (¿)						
Schweiz	Ja		Ja	Ja		

Das Symbol (¿) neben dem Namen des Landes bedeutet, dass diese Länder ihre Wahl noch nicht bekannt

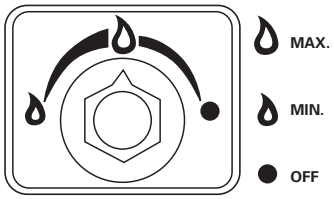
4.6. VERBINDUNG FÜR DIE RAUCHABZUG

Das Gerät sollte unter eine Dunstabzugshaube gestellt werden, um die Ableitung der Abgase und des Rauches während der Grillphase zu sichern und so eine Konzentration derselben zu vermeiden.

4.7. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

Bevor Sie die Grillplatte anzünden, ist es nötig, die Bedienelemente auf der Vorderseite zu kennen, wie es auf der unteren Abbildung dargestellt ist:

DE



Inbetriebnahme der Platte wie folgt vornehmen:

1. Öffnen Sie den Gashahn des Versorgungsnetzes.

2. Zündung:

2.1. Heben oder entfernen Sie den Kollektor.

2.2. Drücken und drehen Sie den Knopf auf kleine Flamme für den Brenner.

2.3. Halten Sie den Piezzo gedrückt bis zur Zündung des Brenners.

2.5. Platzieren Sie den Sammler in seine Anfangsstellung.

2.6. Regulieren Sie die Flamme des Brenners zwischen der Position der großen und kleinen Flamme.

3. **Ausschaltung des Gerätes:** Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Knopf nach der rechten Seite auf Position „off" (zu).

4. Um eine maximale Sicherheit zu garantieren empfehlen wir, das Absperren des allgemeinen Gaszufuhr-Netzes vorzunehmen.

4.8. BETRIEBSKONTROLLE DES GERÄTES

Sobald das Gerät funktioniert, ist eine Betriebsprüfung durchzuführen, nach den geltenden Rechtsvorschriften der einzelnen Bestimmungsländer.

Es ist die Verantwortung des Installateurs, diese Tests im Rahmen der geltenden Vorschriften durchzuführen. Es müssen wenigstens die folgenden Kontrollen durchgefürt werden:

1. Anschlusszapfen.
2. Aussehen der Flamme.
3. Position des herabgesetzten Verbrauches.
4. Sicherheitseinrichtungen.
5. Abdichtung.
6. Potenz zu den Brennern.

4.9. ANLEITUNGEN ZUR KONVERSION AUF UNTERSCHIEDLICHE GASE

WICHTIG: Die Konversion auf unterschiedliche Gasarten oder unterschiedlichen Gasdruck soll in Übereinstimmung mit den in Kraft stehenden Vorschriften der betreffenden Ländern, von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Um andere Versorgungsgasarten zu verwenden, ist es notwendig, die Düse, die sich in den Brennern befindet, auszuwechseln.

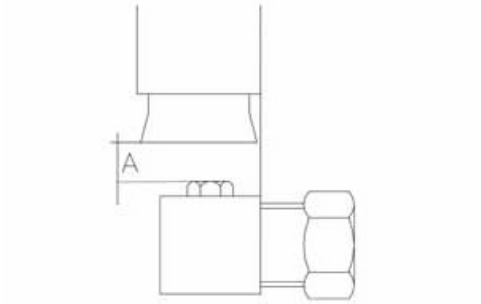
Die Gasarten aller EU-Länder sid geeignet für die Grillplatten. Die Zusendung enthält eine Reihe von Gasdüsen für jedes Zielland, an Zahl den Brennern gleich.

Um die Düse auszuwechseln, sind die Maße des Düsendurchmessers zu beachten.

Durch die Oberseite des Gerätes gelangt man an die Düse, falls diese ausgewechselt werden muss. Dazu braucht man lediglich das Kochfeld abzuheben. Nun kann die Düse abgeschraubt werden.

Sobald Sie Zugriff haben, ist die Veränderung durch Entfernen der Schrauben möglich.

Nachdem die Düse ausgewechselt wurde, wird das Luftzufuhregulierrohr eingesetzt.Beim Einsetzen der Luftzufuhr A sind die technischen Angaben des Produktdattenblattes des Gerätes (4.10) für jede Gasart zu befolgen.



ES IST VORSCHRIFT, AUF DER PLATTE DER MERKMALE JEGLICHE ÄNDERUNG DER GASREGULIERUNG ZU NOTIEREN,WOFÜR DIE ETIKETTEN, DIE ZUSAMMEN MIT DER GRILLPLATTE GELIEFERTWURDEN, VERWENDET WERDEN KÖNNEN.

4.10. PRODUKT DATENBLATT

Bezeichnung		Gas-Grillplatte für den öffentlichen Gebrauch								
Verantwortlicher		SIMOGAS SL								
Marke		SIMOGAS								
Serie		EP, LUX, EVO, EP xx.11 , LUXxx.11, EVOxx.11								
Modell (je nach Evakuirungsform)		A								
Modelle					**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
Gewicht (kg)					24,3	16,40	24,00	24,30	43,00	53,00
DATEN PRO BRENNER	Düsendurchmesser (mm)	G20 (20 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G25 (25 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G30 (30 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (37 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (30 mbar)			0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
		G30 (50 mbar)			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
		G31 (50 mbar)			0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
	Luftregulierung (mm)	G20 (20 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G25 (25 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G30 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (37 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G30 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
		G31 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
	Nennverbrauch Qn (Hi) kW (pro Brenner) Flow m³/h (pro Brenner)	**Gas**	**Druck (mbar)**	**Flow Verbrauch**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	3,27	3,40	3,27	3,27	3,27	3,27
				m³/h	0,35	0,36	0,35	0,35	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,13	3,12	3,12	3,12	3,12
				m³/h	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m³/h	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
		G30	50	kW	3,40	3,30	3,40	3,40	3,40	3,40
				m³/h	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		G31	30	kW	3,18	3,42	3,18	3,18	3,18	3,18
				m³/h	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	37	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m³/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	50	kW	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40
				m³/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
	Minimalverbrauch Qm in Kw (pro Brenner)	**Gas**	**Druck (mbar)**	**Flow Verbrauch**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	2	2	2	2	2	2
		G25	25	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	28-30	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	50	kW	2,6	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
		G31	37	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	30	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	50	kW	2,5	2,8	2,5	2,5	2,5	2,5

DE

DATEN PRO APPERAT	**Luftstrom m³/h. Für eine gute Verbrennung nach Gasart und Modell der Grillplatte**	**Gas**			**40**	**50**	**60**	**75**	**1010/1020**	**1250/1270**
		G20 (20 mbar)			32,25	34,00	64,50	64,50	96,75	98,5
		G25 (25 mbar)			31,20	31,30	62,40	62,40	93,6	93,7
		G30 (30 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G30 (50 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (37 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (30 mbar)			31,80	34,20	63,60	63,60	95,4	98,8
		G31 (50 mbar)			32,2	34,20	64,60	64,60	96,8	9,81
	Nennverbruch Qn (Hi) en kW (total) Fluss m³/h (Total)"	G20	20	kW	3,27	3,27	6,54	6,54	9,81	9,81
				m³/h	0,34	0,35	0,69	0,69	1,03	1,03
		G25	25	kW	3,12	3,12	6,24	6,24	9,36	9,36
				m³/h	0,38	0,38	0,77	0,77	1,15	1,15
		G30	28-30	kW	3,2	3,2	6,4	6,4	9,6	9,6
				m³/h	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
		G30	50	kW	3,4	3,3	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,1	0,1	0,21	0,21	0,31	0,31
		G31	30	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	37	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	50	kW	3,4	3,4	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,14	0,14	0,28	0,28	0,42	0,42

4.10. GASARTEN, DRUCK UND BESTIMMTE KATEGORIEN

		Gasdruck (mbar)						**Länder**																
		G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G31	l'Allemagne	l'Autriche	La Belgique	Le Danemark	l'Espagne	La Finlande	La France	La Grèce	l'Irlande	l'Islande	l'Italie	Le Luxembourg	La Norvège	Les Pays-Bas	Le Portugal	Le Royaume-Uni	La Suède	La Suisse
		20	25	30	28-30/37	50	37	DE	AT	BE	DK	ES	FI	FR	GR	IE	IS	IT	LU	NO	NL	PT	GB	SE	CH
I2H		X							X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E		X						X											X						
I2L			X																		X				
I3B/P				X		X		X			X		X							X	X				
I3+					X					X		X		X	X	X		X				X	X		X
I3P							X					X		X								X	X		X
II2H3B/P		X		X							X		X												
II2H3+		X			X							X			X	X		X				X	X		X
II2H3P		X					X					X										X	X		X
II2L3B/P			X	X																	X				
II2E3B/P								X																	
2. Gasfamilie	2H	X																							
	2E	X																							
	2L		X																						
3. Gasfamilie	3B/P			X		X																			
	3+				X																				
	3P						X																		
DE		X				X																			
AT		X				X																			
BE					X																				
DK		X		X																					
ES		X			X		X																		
FL		X		X																					
FR					X	X	X																		
GR		X			X																				
IE		X			X		X																		
IS																									
IT		X			X																				
LU		X																							
NO				X																					
NL			X	X																					
PT		X			X		X																		
GB		X			X		X																		
SE		X					X																		
CH		X			X	X	X																		

5. BETRIEB UND WARTUNG FÜR DEN BENUTZER

Lesen Sie sorgfälltig die Installations- Betriebs- und Wartungsanweisungen durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5.1. VORSICHTSMASSNAHMEN VOR GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG

- Dieses Gerät ist nur für den öffentlichen Gebrauch bestimmt und darf deswegen nur von qualifiziertem Personal benutzt werden.
- Um Instandhaltung, Reinigung oder Reparaturen vorzunehmen, muss der Gashahn geschlossen sein.
- Abänderung, Entfernung oder mangelnde Wartung irgend eines Teiles des Gerätes erhöht das Risiko von Unfällen. Regelmäßige Kontrollen nach den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird sind empfehlenswert.
- Bei Benutzung des Gerätes nach einer Abänderung oder Beseitigung eines seiner Komponenten ohne die vorherige ausdrückliche Genehmigung des Fabrikanten, ebenso wie nach mangelnder Wartung derselben kommt der Fabrikant nicht für daraus entstehende Schäden auf.
- Die Stücke, die von dem Hersteller und seinem Vertreter geschützt wurden, dürfen nicht durch den Benutzer bearbeitet werden.
- **ACHTUNG! BERÜHREN SIE SEITENWÄNDE UND EISENGITTER NICHT, WENN IN BETRIEB UND KURZ NACH DER ABSCHALTUNG, DA DIE GEFAHR VON VERBRENNUNG BESTEHT.**

5.2. AN- UND AUSSCHALTUNG DES GERÄTES

Siehe Abschnitt 4.7.

5.3. SÄUBERUNG, PFLEGE UND WARTUNG

SÄUBERUNG

Eine sorgfältige, tägliche Reinigung am Ende des Grillens sorgt für einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Gerätes. Eine richtige Behandlung der Platten und der Zubehörteile ist wichtig. Dieses Gerät wurde mit Materialien bester Qualität gefertigt und kann deswegen mit einfachen Produkten gepflegt werden.

Es gibt zwei Arten der Reinigung: eine teilweise (täglich) und eine vollständige (wöchentlich). In der Regel wird dafür kein Scheuermittel benutzt, da es auf dem Markt eine große Anzahl von Produkten gibt, die Fett und andere organische Materialien lösen, ohne die Struktur des Geräts zu beschädigen. BEI DER REINIGUNG IST ES SEHR WICHTIG, DAS GERÄT NICHT ABZUSPRITZEN. Die Platten sind so entworfen, dass sie leicht auseinander zu nehmen und deswegen zugänglich für Wartungs-und Reinigungsarbeiten sind.

BRENNER

Wenigstens einmal in der Woche sollte man die vier Schrauben lösen,die die Platte halten, um diese herauszunehmen. Unter der Platte finden wir die Brenner, deren oberen Teil wir bürsten, um alle Rückstände, die den Gasaustritt behindern könnten, zu entfernen. Nachdem wir eine korrekte Reinigung der Brenner durchgeführt haben, nimmt die Platte wieder ihren alten Platz ein.

Eine korrekte Reinigung des Venturis ist auch erforderlich. Lufteinlässe und Gas-Ausgänge müssen auch gereinigt werden, um in einem Einwandfreien Zustand zu bleiben.

OBERFLÄCHEN AUS EDELSTAHL

Die Platten -Modelle sind aus Edelstahl gefertigt, Material von ausgezeichneter Qualität und Haltbarkeit. Mit einem geeigneten Reinigungsmittel werden diese Teile in einwandfreiem Zustand gehalten.

OBERE PLATTE

Es ist wichtig, dass die Oberfläche der Platte immer -sogar beim Betrieb- frei von festen Abfällen ist. Dazu sollte diese mit irgendeiner Art von Essbarem (Schmiermittel) bedeckt gehalten werden (Nahrungsöle, Fette, Butter, usw.) Sie müssen Betriebstemperatur haben. Der Kollektor kann vorübergehend die Abfälle aufnehmen und erleichtert so die Nutzung der Platte in perfektem Zustand. Mit Ausnahme der Nickel-beschichteten Platten ist es am Ende der Operationen erforderlich, sie mit einem geölten Lappen zu reinigen, um sie in einwandfreiem Zustand zu halten und Rostbildung zu verhindern.

Mindestens einmal pro Woche ist die Reinigung der Platte und des Sammlers mit nicht scheuernden Entfettern durchzuführen.

PFLEGE UND WARTUNG

Es ist ratsam, dass der Benutzer einen Wartungsplan aufstellt, nur so kann er ein Gerät in einwandfreiem Betriebszustand halten.

Der Einsatz der Geräte wird von Personen ausgeführt, die vom Hersteller zugelassen wurden.

Wenn der Besitzer den geringsten Fehler entdeckt, sollte er unsere technische Abteilung kontaktieren, um die Situation zu bewerten und die Reparaturen entsprechend vorzunehmen.

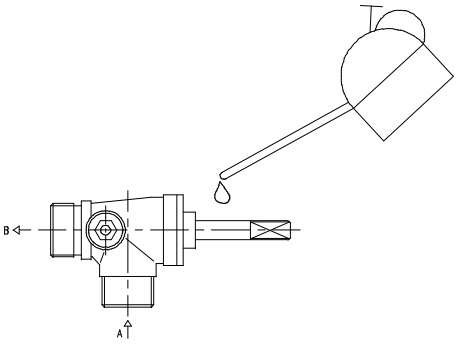
Nach jedem Gebrauch wird der Kollektor entfern, um seinen Inhalt zu leeren (Abfall von Oben).

Einmal im Jahr sollte eine allgemeine Reinigung-Reparatur des Gerätes durchgeführt werden. (Abgesehen von anderen Störungen vermeidet man dadurch eine schlechte Verbrennung, welche Rauch- und Rußbildung mit sich bringt, sowie auch eine schlechte Nutzung des Gases).

Dabei muss die Reiningung der Injektoren, der Gasauslassventile (Hähne) u. Die Schmierung derselben beachtet werden, wie bereits im Vorstehenden geraten wurde.

Sollte nach der jährlichen äußern Reinigung der Brenner fehlfunktionieren (gelbe Flamme oder zu hohe), müssen die Injektoren und andere Mechanismen geprüft werden. Bei Anhalten der Anomalie muss das Gerät auseinander genommen werden, um eventuelle Rückstände, die in die Verbrennungskammern eingedrungen sein könnten, zu entfernen. Dieses Verfahren sollte von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

WARTUNG DER GASHÄHNE



A: Gaseintritt an der Stelle der Batterie.

B: Gasaustritt an der Stelle des Injektors.

Die Gashähne müssen geschmiert werden, sollte das Drehen derselben Schwierigkeiten bereiten.

1. Feststellen, welches der defekte Hahn ist, und das Aktionsteil herausnehmen.
2. Das Rohr mit Hilfe einesTuches und eines Auflösers reinigen.
3. Mit einem leichten Mittel schmieren und sicherstellen, dass DER WEG DES GASES UNBEHINDERT IST.
4. Die Base des Hahnes mehrmals drehen.
5. Die Reinigumg wiederholen und von neuem schmieren.
6. Die Teile wieder montieren.

6. ANWEISUNGEN FÜR DIE BEHEBUNG EVENTUELLER SCHÄDEN

Dieses Handbuch versucht Lösungen zu bieten, damit der Benutzer „in situ“ kleine, eventuelle auftauschende Defekte beheben hann:

- **Die Brenner funktionieren nicht:**

  DasWahrscheinlichste ist zu geringe Gaszufuhr im Versorgungsnetz.

  Nach der Überprüfung muss der Haupthahn geschlossen bleiben. Die Ersatzgasflasche wechseln oder die Rückkehr der Gaszufuhr abwarten.

- **Beim Entzünden des Brenners bemerkt man, dass die Flamme eine gelbe Farbe aufweist.**

  Fehlen von primärer Luft: Der Eintritt der primären Luft muss bei angezündetem Brenner reguliert werden bis die Flamme regelmässig und im blauen Farbton ohne gelbe Punkte erscheint. Es wird geraten, dass dieser Vorgang von dem technischen Dienst, der von der Herstellerfirma dazu bevollmächtigt ist, ausgeführt wird.

- **Von der Famme der Brenner gehen schwarze Gase aus und ihre Farbe ist stark gelb...**

  Verstopfung des Injektors des Brenners. Brenner verschmutzt.

  Unkorrekte Regulierung der primären Luft.

  In den beiden ersten Fällen führt man eine Reinigung und die Entfernung aller Schmutzteile im Brenner oder Injektor aus.

  Im dritten Fall reguliert man die Flamme. Es wird geraten, dass dieser Vorgang von dem technischen Dienst, der von der Herstellerfirma dazu bevollmächtigt ist, ausgeführt wird.

- **Nach etwa 15 Sekunden erlöscht der Brenner, wenn der Haupthahn nicht mehr senkrecht nach unten gedrückt wird**

  Das Thermoelement ist defekt. Er muss ersetzt werden nach den Anweisungen in Händen des InstallateursAus diesem Grunde muss bevollmächtigtes Personal herangezogen werden.

7. BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS EINSETZEN VON ERSATZTEILEN

INJEKTOR

Sollte der Injektor verstopft sein, wird er aus der Injektor-Base herausgenommen und durch einen anderen mit gleichen Eigenschaften ersetzt. Mit dem geeigneten Ersatzinjektor wird folgendermaßen vorgegangen:

Man erreicht den Injektor von dem oberen Teil des Apperates aus. Man enfernt die Grillplatte, um ihn zu erreichen.

Nun entfernt man die Schrauben, die ihn befestigen.

BRENNER

Um den Brenner auszuwechseln, wird geraten,einen qualifizierten Fachmann heranzuziehen und den Vertreter zu benachrichtigen.

THERMOELEMENT

Die Grillplatte entfernen indem man die 4 Schrauben, die sie befestigen, entfernt. Danach geht man folgendermaßen vor:

1. Die Scheibe mit dem entsprechenden Werkzeug entfernen.
2. Die Schraube entfernen.
3. Thermoelement und Thermoelement-Rohr herausnehmen.
4. Wenn das neue Thermoelement-Rohr so geschnitten ist, dass es die Länge des alten beträgt, wird das neu Hergestellte an die Stelle des alten gesetzt.
5. Schraube festdrehen.

Die Scheibe an der dafür vorgesehenen Stelle wieder einsetzen.

HINWEIS

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Änderungen, die ohne seine Genehmigung vorgenommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Gerätes verursacht werden. Der Hersteller ist nicht für den Betrieb und die Qualität des Gerätes verantwortlich, wenn sie die Nichteinhaltung dieser BETRIEBSANWEISUNGEN implizieren.

Im falle eines Widerspruchs ist immer die spanische fassung maßgeblich.

ITALIANO
GUIDA RAPIDA PER L'USO DELLA PIASTRA SIMOGAS

Per prima cosa è nostro desiderio ringraziarvi per la fiducia che avete depositato in noi, con l'acquisto di questa piastra Simogas, siamo sicuri che non vi deluderemo.

Vogliamo quindi darvi alcuni piccoli consigli in modo che possiate trarre il maggior beneficio possibile da questa vostra nuova piastra spagnola Simogas.

1. Aprite la scatola di cartone e controllate che contenga quanto segue: la piastra con la sua corrispondente placca, accenditore o piezoelettrico, manuale di istruzioni, 4 piedini per la piastra, 1 o 2 iniettori per gas naturale (a seconda del numero dei bruciatori). **Rimuovete quindi la protezione in plastica bianca dalle parti inossidabili.**
2. Se la piastra è della serie **Delux, si deve girare la placca** di cottura, che deve restare con i lati verso l'alto, dato che al momento di imballarla la placca viene messa completamente al contrario.
3. **Installate la piastra su una superficie piana, ignifuga, o sul suo corrispondente carrello Simogas,** utilizzate i piedini regolabili per livellare perfettamente la piastra. Nel caso in cui si usi il carrello di legno Simogas, utilizzate la piastra su un terreno piano e ben livellato e, se necessario, inserite alcune rondelle tra il carrello e la piastra perché resti ben livellata.
4. **Collegate il tubo del gas** (non compreso) alla entrata del gas situata su un lato della piastra, controllando attentamente che non ci siano perdite di gas. Consultate le norme specifiche della vostra città o paese dato che è possibile che per il collegamento vi dobbiate rivolgere a un installatore autorizzato.
5. **Come accendere la piastra:** la piastra è provvista di termocoppia di sicurezza che assicura che non si verifichino fughe di gas, dato che chiude il rubinetto del gas se il bruciatore non è acceso o se si spegne. Pertanto, per accendere la piastra, si deve premere il bottone nero della valvola e girarlo verso sinistra per la massima potenza; quindi, sempre tenendo premuto il bottone, azionare l'accenditore piezoelettrico in modo che provochi una scintilla e la conseguente accensione del bruciatore (per modelli con piezoelettrico). Se il modello non dispone di apparato piezoelettrico di accensione, si deve accendere l'accendino e avvicinarlo al bruciatore. Quando il bruciatore è acceso, mantenete premuta la manopola del gas durante alcuni secondi e quindi rilasciatela. Se il bruciatore si spegne, ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola del gas qualche secondo in piú.
6. **Lasciate riscaldare** la piastra tra 5 e 10 minuti alla massima potenza. Questo è il tempo necessario perché la piastra raggiunga i 300º di temperatura indispensabili per cucinare correttamente alla piastra. Questa temperatura infatti fa si che gli alimenti (soprattutto la carne) cicatrizzino rapidamente a contatto con la piastra, italiano conservando in questo modo i succhi e sapori al loro interno.
7. **Pulizia della piastra in acciaio laminato al carbonio:** Quando è ancora calda, gettatevi dei cubetti di ghiaccio: questo renderà piú facile staccare i resti degli alimenti che si sono attaccati alla piastra; quindi, con una spatola, pulire la piastra eliminando i resti di cibo. Dopo aver pulito la piastra, ungetela con un sottile strato diolio per proteggerla dalla ruggine. **Attenzione: il rivestimento alimentare provvisorio inizia a dissolversi a partire dal primo utilizzo. evitate di utilizzare limone, aceto o qualsiasi altro tipo di acido alimentare o non alimentare, che potrebbe accelerare la scomparsa del rivestimento.**
8. **Pulizia della piastra in acciaio laminato al carbonio smaltata:** Evitate i grandi sbalzi di temperatura, **non utilizzate** i cubetti di ghiaccio ma acqua a temperatura ambiente che faciliterà la eliminazione dei resti di cibo con l'aiuto di una spatola; terminate la pulizia con detergenti non abrasivi. Per la conservazione della piastra vitrificata, non è necessario ungerla di olio, dato che non puó arrugginirsi. **Evitate di utilizzare limone, aceto o qualsiasi altro tipo di acido alimentare o no, che potrebbe attaccare e danneggiare lo smalto.**
9. **Pulizia della piastra di cromo Duro:** Per disincrostare i resti di grasso dalla piastra, con la piastra ancora calda gettatevi alcuni cubetti di ghiaccio ed eliminate i residui di cibo con una spatola. evitate di utilizzare limone, aceto o qualsiasi altro tipo di acido alimentare o no, che potrebbe attaccare e danneggiare la superficie del cromo duro.
10. Se pensate di non utilizzare la piastra per un periodo prolungato, conservatela al coperto, ungete bene la piastra di cottura in acciao (non quella smaltata) con olio e copritela stando attenti a che la piastra non stia in contatto con niente, per evitare che arrugginisca.
11. Se la piastra di cottura (non smaltata) arrugginisce, dovete raschiare la ruggine con pietra pomice, con della carta vetrata a grana molto fine o con un disossidante adatto per uso alimentare. Pulite e sciacquate molto bene la piastra prima di utilizzarla, per essere sicuri che non siano rimasti resti di detergente, ruggine, pietra pomice o altre sostanze.

Il presente apparecchio deve essere installato in accordo con le regolamentazioni in vigore e deve essere utilizzato unicamente in luoghi sufficientemente ventilati. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio. È obbligatorio leggere il presente manuale di installazione, uso e manutenzione prima di realizzare qualsiasi operazione con l'apparecchio.

Si consiglia di mantenere il presente manuale in un luogo visibile ed accessibile all'utente per future consultazioni da parte dell'utente.

Si consiglia di verificare lo stato dell'apparecchio prima dell'installazione e verificare che non abbia subito alcun danno durante il trasporto.

Il fabbricante non si rende responsabile nel caso in cui l'apparecchio sia installato senza seguire le istruzioni d'installazione.

Il fabbricante non si rende responsabile del funzionamento dell'apparecchio se l'utente agisce senza tenere conto dei consigli d'uso del manuale d'istruzioni.

Il fabbricante non si rende responsabile per le avarie prodotte da un uso incorretto dell'apparecchio.

Le parti che sono state protette dal fabbricante e dal suo mandatario NON devono essere manipolate dall'installatore e dall'utente.

Il fabbricante non è responsabile per nessuna possibile manipolazione dell'apparecchio da parte dell'utente.

Le operazioni di installazione e manutenzione saranno realizzate da personale tecnico qualificato.

Queste istruzioni sono valide solo se il simbolo del paese appare sull'apparecchio. Se il simbolo non compare nell'apparecchio, è necessario ricorrere alle istruzioni tecniche che riuniscono le indicazioni necessarie per l'adattamento dello stesso alle condizioni di utilizzo del paese.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Il presente apparecchio possiede una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto davanti a qualsiasi anomalia di fabbrica. Cause di estinzione della garanzia sono le seguenti:

- Qualsiasi avaria causata dalla normale usura soggetta al trascorrere del tempo.
- Qualsiasi avaria causata da un cattivo utilizzo dell'apparecchio o per non prestare attenzione al manuale d'istruzioni.
- La manipolazione di qualsiasi sigillo di garanzia.
- In generale, qualsiasi causa che non possa essere attribuita al fabbricante.

1. DISIMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO

Il disimballaggio verrà realizzato con particolare attenzione per evitare di danneggiare l'apparecchio. Si estrarrà dalla cassa e si verificherà che non abbia subito alcun danno durante il trasporto. Si verificherà la presenza di tutte le parti di installazione e uso. Nel caso in cui si scoprissero anomalie o difetti nell'apparecchio si consiglia di avvisare il rappresentante prima di realizzare l'installazione.

2. IDENTIFICAZIONE DEGLI APPARECCHI

Apparecchio:	Piastra di cottura a gas per uso collettivo.
Serie:	EP xx.11, LUX xx.1x, EVOxx.11, EP, DELUXE, EVO
Modelli:	EP75.11 - EP60.11 - EP50.11 - EP40.11 - LUX75.11 - LUX60.11 - LUX50.11 - LUX40.11 EVO1010.11 - EVO1250.11 - EP75 - EP60 - EP50 - EP40 - DELUXE75 - DELUXE60 - DELUXE50 DELUXE40 - EVO1020 - EVO1270

3. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Le piastre di cottura a gas sono destinate ad essere utilizzate nel settore dell'industria alberghiera per arrostire gli alimenti sulle stesse plance.

Le piastre sono dotate di gruppo di combustione adeguatamente standardizzato, costituito dai fornelli che scaldano la piastra.

Nella parte anteriore dell'apparecchio si trova il frontale del comando che regola la portata di gas che arriva ai fornelli.

Sul bordo frontale della piastra è possibile osservare un piccolo recipiente allungato appeso a due punti di appoggio. In esso saranno raccolte tutte le materie solide e liquide durante la combustione degli alimenti sulla piastra, per poi essere eliminate.

La presa del gas dell'apparecchio si trova sul lato sinistro. Anche il lato destro è predisposto per poter realizzare la connessione al gas sempre che, per la posizione della piastra, possa rivelarsi conveniente.

Il funzionamento delle piastre si basa nel riscaldamento delle piastre attraverso il calore fornito dalla combustione del gas nei fornelli.

4. ISTRUZIONITECNICHE D'INSTALLAZIONE E REGOLAZIONE PER L'INSTALLATORE

Queste istruzioni sono destinate all'installazione, regolazione e manutenzione dell'apparecchio, realizzate dall'installatore.

4.1. PRECAUZIONI PREVISTE PER L'INSTALLAZIONE

Questa operazione dovrà essere svolta da personale autorizzato dalle regolamentazioni vigenti relative agli apparecchi a gas o quanto si richiede da ogni paese comunitario.

- Queste istruzioni sono valide solo se il simbolo del paese appare sull'apparecchio. Se il simbolo non compare nell'apparecchio, è necessario ricorrere alle istruzioni tecniche che riuniscono le indicazioni necessarie per l'adattamento dello stesso alle condizioni di utilizzo del paese.
- Questi apparecchi verranno installati solo in un luogo con ventilazione sufficiente a impedire la formazione di concentrazioni intollerabili di sostanze nocive per la salute nel locale in cui sono installati.
- L'apparecchio verrà installato in un luogo ben ventilato d'accordo con le norme vigenti.
- Gli apparecchi saranno installati solamente su una superficie non combustibile.
- L'apparecchio deve essere installato a una distanza minima di 1,5 m. da qualsiasi materiale combustibile.
- Le parti che sono state protette dal fabbricante e dal suo mandatario NON devono essere manipolate dall'installatore e dall'utente.
- Verificare che il gas da utilizzare corrisponde a quello che viene indicato nell'etichetta che accompagna l'apparecchio e per il quale è stato calibrato dal fabbricante.
- Verificare che tutti gli elementi che compongono l'apparecchio si trovano situati perfettamente e che, a causa del trasporto, non hanno subito starature.
- Verificare che l'apparecchio sia stato perfettamente collocato, in conformità con la legislazione vigente per ogni paese al quale è destinato.
- Si consiglia di collocare l'apparecchio sotto una cappa aspirante, per assicurare la completa evacuazione dei gas della combustione e dei fumi bruciatori, nella fase di cottura.
- L'apparecchio deve essere installato a una distanza minima di 200 mm. da qualsiasi parete laterale e posteriore, per proteggere le pareti dalle temperature vicine agli 80º C che può raggiungere l'apparecchio.

4.2. CARATTERISTICHE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Il luogo in cui verranno installate le piastre rispetterà come minimo i seguenti requisiti:

- Sarà un luogo completamente pulito.
- Sarà adeguatamente ventilato secondo le regolamentazioni del paese di destinazione.
- Presenterà le dimensioni minime necessarie per posizionarci sopra la piastra rispettando le distanze di sicurezza per le temperature e la combustibilità.

4.3. FISSAGGIO DELL'APPARECCHIO

Le piastre non richiedono uno speciale fissaggio, saranno collocate direttamente sulla superficie verificando che rimangano livellate e stabilizzate.

4.4. IDENTIFICAZIONE DEL GAS D'EROGAZIONE E IL GAS PER IL QUALE È DISPOSTO L'APPARECCHIO

Nella scheda tecnica dell'apparecchio possono essere verificati i seguenti dati tecnici dello stesso per realizzare l'installazione secondo il paese di destinazione:

- Categoria definita.
- Gas corrispondente alla categoria.

- Pressione in funzione del gas.
- Consumo nominale $Q_n(H_i)$.
- Portata.
-

D'altra parte è molto importante che l'installatore conosca le caratteristiche del gas di erogazione nel luogo di installazione consultando la compagnia di erogazione e verificando che l'apparecchio sia disposto per tale installazione.

È OBBLIGATORIO SEGNARE IN LA PLACCA DI CARATTERISTICA QUALUNQUE VARIAZIONE DI REGOLAZIONE DI GAS, PER CIÒ POSSONO UTILIZZARE GLI ADESIVI CHE SI SOMMINISTRANO CON LA PIASTRA DI COTTURA.

4.5. CONNESSIONE DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GENERALE DI EROGAZIONE GAS

Una volta realizzata la verifica dei dati del gas, l'installatore si farà carico della connessione dell'apparecchio alla rete generale d'erogazione gas secondo le norme vigenti nel paese di destinazione, rispettando per lo meno i seguenti precetti:

- Il punto di connessione sarà facilmente accessibile e deve consentire il libero movimento delle attrezzature di serraggio.
- La connessione d'entrata deve portare una vite secondo le raccomandazioni date nelle norme ISO 228-1 ó ISO 7-1, o un
- Dalla rete generale di alimentazione deve essere installata una valvola per il taglio del fluido con uscita a vite maschio.

Per tutti i modelli la vite di entrata del gas permette una connessione avvitata alla rete di erogazione secondo ISO 228-1 ó ISO 7-1 in funzione del paese di destinazione.

- La tubatura con connessione di alimentazione di entrata all'apparecchio verrà fissata in modo rigido al corpo dell'apparecchio. I tipi di connessione che si utilizzano nei diversi paesi sono indicati nella tabella A.5.
- Il tubo flessibile di alimentazione del gas deve rispettare le norme in vigore e si deve revisionare periodicamente e sostituirsi quando necessario.

Per gli apparecchi della categoria I3, la connessione non si realizzerà obbligatoriamente attraverso una connessione avvitata o di un bicono, può essere realizzata anche attraverso una giuntura conica o piatta.

TABELLA A.5.

Tipi di connessione utilizzati nei diversi paesi

Paesi	Categoria $I_{3B/P}$, I_{3+}, I_P			Altre categorie		
	Con vite		Altre connessioni previste nel	Con vite		Altre connessioni previste con bicono
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Germania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Belgio	Si	Si	Si	Si		
Danimarca	Si	Si	Si		Si	
Spagna	Si	Si	Si	Si	Si	
Finlandia	Si	Si		Si	Si	
Francia	Si	Si	Si	Si	Si	
Grecia (¿)						
Irlanda	Si		Si	Si		Si
Islanda (¿)						
Italia	Si		Si	Si		
Lussemburgo (¿)						
Norvegia	Si	Si	Si			
Paesi Bassi	Si			Si		
Portogallo	Si	Si		Si	Si	Si
Regno Unito	Si		Si	Si		Si
Svezia (¿)						
Svizzera	Si		Si	Si		

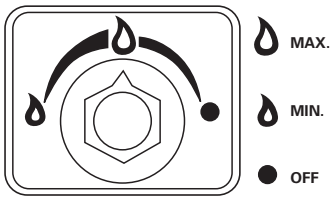
Il simbolo (¿) posto a fianco del nome del paese indica che questi paesi non hanno indicato la propria scelta.

4.6. CONNESSIONE PER L'EVACUAZIONE DEI FUMI

L'apparecchio deve essere collocato sotto una cappa aspirante per garantire la completa evacuazione dei gas di combustione e dei fumi dei fornelli nella fase di cottura, evitando così la concentrazione di detti fumi e gas, prodotto della combustione.

4.7. AVVIAMENTO DELL'APPARECCHIO

Prima di mettere in funzione la piastra è necessario conoscere il pannello frontale dei comandi così come mostrato nell'immagine che segue:



A continuazione si procede all'avviamento della piastra, come indicato in seguito:

1. Aprire il passaggio del gas dalla rete generale di erogazione.

2. Accensione:

2.1. Sollevare o estrarre il collettore.

2.2. Premere e girare il comando sulla posizione della fiamma piccola per il fornello.

2.3. Mantenere premuto l'accenditore piezoelettrico fino alla accensione del bruciatore.

2.4. Riposizionare il collettore nella posizione iniziale.

2.5. Regolare la fiamma del fornello posizionando il comando tra la posizione fiamma alta e fiamma bassa.

3. Spegnimento: Per SPEGNERE l'apparecchio è sufficiente girare il/i comando/i sulla posizione di chiuso.

4. Allo scopo di garantire la massima sicurezza, si consiglia chiudere il passaggio del gas della rete centrale di erogazione.

4.8. VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Una volta avviato l'apparecchio verrà realizzata una verifica del buon funzionamento seguendo sempre le indicazioni del paese di destinazione per l'installatore.

È responsabilità dell'installatore realizzare queste verifiche secondo la regolamentazione in vigore. Si realizzeranno al meno le seguenti verifiche:

1. Ugello di connessione.
2. Aspetto delle fiamme.
3. Posizione del consumo ridotto.
4. Dispositivo di sicurezza.
5. Tenuta.
6. Potenza ai fornelli.

4.9. ISTRUZIONI PER LA CONVERSIONE A GAS DIVERSI

IMPORTANTE: La conversione dell'apparecchio a diversi gas o diverse pressioni di alimentazione dovrà essere fatta da personale autorizzato dalla legislazione vigente nel paese di destinazione.

Per l'uso di altri tipi di gas di alimentazione sarà necessario sostituire l'iniettore collocato nei fornelli.

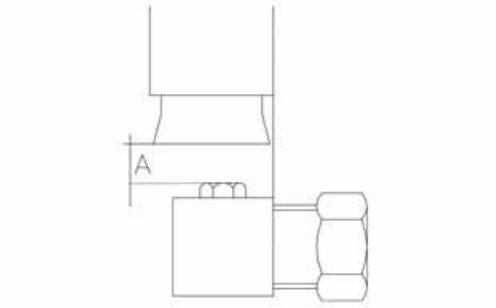
Le piastre possono funzionare con qualsiasi tipo di gas del paese comunitario di destinazione, la spedizione comprende una serie di iniettori per ogni gas del paese di destinazione, due per ogni tipo di gas.

Per procedere al cambio dell'iniettore secondo il gas da utilizzare, dovranno essere considerati i valori del diametro dell'iniettore.

Per il cambio degli iniettori nei fornelli si dovrà accedere agli stessi dalla parte superiore dell'apparecchio. Si toglie la piastra di cottura e si accede direttamente a questi.

Una volta reso possibile l'accesso si procede alla sostituzione togliendo le viti che lo stringono.

Dopo aver sostituito l'iniettore, procederemo a regolare il tubo di regolazione dell'aria. La regolazione dell'aria A si deve collocare seguendo i dati della scheda técnica dell'apparecchio (4.10) per ogni tipo di gas.



È OBBLIGATORIO SEGNARE IN LA PLACCA DI CARATTERISTICA QUALUNQUE VARIAZIONE DI REGOLAZIONE DI GAS, PER CIÒ POSSONO UTILIZZARE GLI ADESIVI CHE SI SOMMINISTRANO CON LA PIASTRA DI COTTURA.

4.10. SCHEDA TECNICA DELL'APPARECCHIO

Denominazione		Piastra di cottura a gas per uso collettivo								
Responsabile		SIMOGAS SL								
Marchio commerciale		SIMOGAS								
Serie		EP, LUX, EVO, EP xx.11 , LUXxx.11, EVOxx.11								
Tipo (a seconda del modo di evacuazione)		A								
Modelli					**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
Peso (Kg)					24,3	16,40	24,00	24,30	43,00	53,00
PER FORNELLO	Diámetro iniettore (mm)	G20 (20 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G25 (25 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G30 (30 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (37 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (30 mbar)			0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
		G30 (50 mbar)			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
		G31 (50 mbar)			0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
	Regulation aire (mm)	G20 (20 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G25 (25 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G30 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (37 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G30 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
		G31 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
	Consumo Qn (Hi) en kW (1 fornello) Portata en m^3/h (1 fornello)	**Gas**	**Pressione (mbar)**	**Consumo abbondante**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	3,27	3,40	3,27	3,27	3,27	3,27
				m^3/h	0,35	0,36	0,35	0,35	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,13	3,12	3,12	3,12	3,12
				m^3/h	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m^3/h	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
		G30	50	kW	3,40	3,30	3,40	3,40	3,40	3,40
				m^3/h	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		G31	30	kW	3,18	3,42	3,18	3,18	3,18	3,18
				m^3/h	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	37	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m^3/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	50	kW	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40
				m^3/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
	Consumo minimo Qm in kW (per bruciatore)	Gas	Pressione (mbar)	Consumo abbondante	40	50	60	75	1010	1250
		G20	20	kW	2	2	2	2	2	2
		G25	25	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	28-30	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	50	kW	2,6	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
		G31	37	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	30	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	50	kW	2,5	2,8	2,5	2,5	2,5	2,5

		Gas			40	50	60	75	1010/1020	1250/1270
DATI PER APPARATO	Portata di aria in m³/h. Per una corretta combustione secondo tipo di gas e modello di piastra di cottura a gas.	G20 (20 mbar)			32,25	34,00	64,50	64,50	96,75	98,5
		G25 (25 mbar)			31,20	31,30	62,40	62,40	93,6	93,7
		G30 (30 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G30 (50 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (37 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (30 mbar)			31,80	34,20	63,60	63,60	95,4	98,8
		G31 (50 mbar)			32,2	34,20	64,60	64,60	96,8	9,81
	Consumo Qn (Hi) en kW (total) Portata en m³/h (total)	G20	20	kW	3,27	3,27	6,54	6,54	9,81	9,81
				m³/h	0,34	0,35	0,69	0,69	1,03	1,03
		G25	25	kW	3,12	3,12	6,24	6,24	9,36	9,36
				m³/h	0,38	0,38	0,77	0,77	1,15	1,15
		G30	28-30	kW	3,2	3,2	6,4	6,4	9,6	9,6
				m³/h	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
		G30	50	kW	3,4	3,3	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,1	0,1	0,21	0,21	0,31	0,31
		G31	30	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	37	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	50	kW	3,4	3,4	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,14	0,14	0,28	0,28	0,42	0,42

4.11. GAS PRESSIONI E CATEGORIE DEFINITE

		Gas Pressione (mbar)						Paesi																	
		G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G31	Germania	Austria	Belgio	Danimarca	Spagna	Finlandia	Francia	Grecia	Irlanda	Islanda	Italia	Lussemburgo	Norvegia	Paesi Bassi	Portogallo	Regno Unito	Svezia	Svizzera
		20	25	30	28-30/37	50	37	DE	AT	BE	DK	ES	FI	FR	GR	IE	IS	IT	LU	NO	NL	PT	GB	SE	CH
I2H		X							X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E		X						X											X						
I2L			X																		X				
I3B/P				X		X		X			X		X							X	X				
I3+					X					X		X		X	X	X		X				X	X		X
I3P							X					X		X								X	X		X
II2H3B/P		X		X							X		X												
II2H3+		X			X							X			X	X		X				X	X		X
II2H3P		X					X					X										X	X		X
II2L3B/P			X	X																	X				
II2E3B/P								X																	
2ª famiglia	2H	X																							
	2E	X																							
	2L		X																						
3ª famiglia	3B/P			X		X																			
	3+				X																				
	3P						X																		
DE		X				X																			
AT		X				X																			
BE					X																				
DK		X		X																					
ES		X			X		X																		
FL		X		X																					
FR					X	X	X																		
GR		X			X																				
IE		X			X		X																		
IS																									
IT		X			X																				
LU		X																							
NO				X																					
NL			X	X																					
PT		X			X		X																		
GB		X			X		X																		
SE		X					X																		
CH		X			X	X	X																		

5. ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE PER L'UTENTE

Si consiglia di leggere attentamente il manuale d'installazione, uso e manutenzione prima di procedere all'uso della piastra.

5.1. PRECAUZIONI PREVIE ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

- Questo apparecchio è unicamente per uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.
- Chiudere la chiave del gas per realizzare manutenzione, pulizia o riparazioni.
- La modifica, eliminazione o mancanza di manutenzione di qualsiasi dispositivo dell'apparecchio, aumenta il rischio di incidenti. Si consiglia di effettuare verifiche periodiche, d'accordo con i regolamenti in vigore nel paese in cui l'apparecchio verrà installato.
- Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da un uso della macchina con modifiche, eliminazioni, mancanze di manutenzione dei componenti realizzati senza previa ed espressa autorizzazione del fabbricante.
- Le parti che sono state manipolate dal fabbricante e dal suo mandatario, NON devono essere manipolate dall'installatore e dall'utente.
- **ATTENZIONE: NON TOCCARE LE PARTI ESTERNE DELLA PIASTRA QUANDO QUESTA È IN FUNZIONE, POSSONO CAUSARE SCOTTATURE.**

5.2. OPERAZIONI D'ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ver apt. 4.7.

5.3. OPERAZIONI DI PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

PULIZIA

La pulizia quotidiana e accurata alla fine del lavoro, garantisce un funzionamento impeccabile e una lunga durata dell'apparecchio. È fondamentale il trattamento adeguato nelle piastre e negli accessori, poiché gli accessori sono fabbricati con materiali della miglior qualità, possono essere sottoposti a cure con prodotti di facile acquisto.

Le modalità di pulizia sono due: una parziale o quotidiana e l'altra totale o settimanale. Per questi lavori non si utilizzeranno, in generale, detergenti abrasivi, poiché esistono in commercio numerosi prodotti che dissolvono i grassi e altre materie organiche senza danneggiare la struttura dell'apparecchio. NON EFFETTUARE MAI LA PULIZIA CON UN GETTO A PRESSIONE. Le piastre sono state concepite in modo tale da essere facilmente smontabili ed accessibili per la loro manutenzione e pulizia.

FORNELLI

Svitare ed estrarre al meno una volta alla settimana i quattro dadi che bloccano la piastra. Sotto la piastra si trovano sistemati i fornelli. Spazzolarli nella parte superiore, per eliminare qualsiasi residuo che ostruisca gli orifizi di uscita del gas. In seguito, e dopo essersi assicurati di aver pulito nella maniera corretta i fornelli, collocare nuovamente la piastra nella posizione iniziale.

Pulire perfettamente anche il venturimetro, e le entrate dell'aria e le uscite del gas. Pulire le sue superfici.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

I modelli di piastre sono costruiti in acciaio inossidabile, un materiale di eccellente qualità e durevolezza. Effettuando una pulizia quotidiana di queste parti con un detergente adeguato, queste si manterranno in perfetto stato.

PIASTRA SUPERIORE

È importante che i residui solidi siano sempre eliminati dalla superficie della piastra, incluso durante il suo utilizzo. Per questo si dovrà mantenere coperta di un qualsiasi tipo di sostanza commestibile e lubrificante alla temperatura di lavoro (oli per gli alimenti, grassi, burro, ecc.). L'esistenza del collettore permette di depositare temporaneamente i suddetti residui nel suo interno facilitando così l'uso della piastra in perfette condizioni. Una volta terminate le operazioni si consiglia di passare un panno con olio per mantenerla in perfetto stato ed evitare l'ossidazione.

Procedere alla pulizia della piastra e del collettore con sgrassante non abrasivo almeno una volta alla settimana.

MANTENIMENTO E MANUTENZIONE

Si consiglia che l'utente provveda alla programmazione di un piano di manutenzione, solo in questo modo disporrà di un apparecchio in ottime condizioni di funzionamento.

La manipolazione degli apparecchi verrà svolta da personale autorizzato dal fabbricante.

Il proprietario, qualora rilevasse anche la più piccola avaria, si metterà in contatto con il nostro servizio tecnico, allo scopo di valutare la situazione ed effettuare la riparazione.

IT

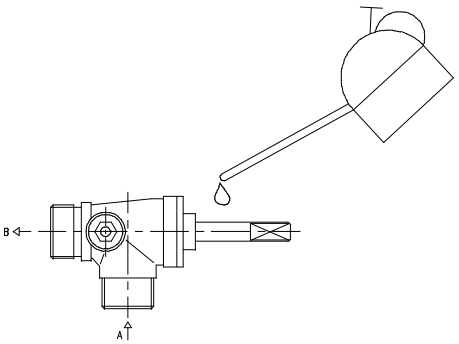
Il collettore, dopo ogni utilizzo, verrà estratto e il contenuto verrà svuotato (residui provenienti dalla parte superiore).

Una volta all'anno dovrà essere realizzata una pulizia-riparazione generale dell'apparecchio (che eviterà, tra gli altri disturbi, la cattiva combustione con fumo e fuliggine che ne derivano e il cattivo consumo del gas).

In questa pulizia-riparazione si dovrà tenere conto della pulizia degli iniettori, delle valvole d'uscita del gas (rubinetti) e della loro lubrificazione, così come indicato in precedenza.

Nell'ipotesi in cui, una volta realizzata l'operazione di pulizia esterna annuale, il fornello funzionasse male (fiamma gialla o eccessivamente alta) sarà necessario revisionare gli iniettori e gli altri meccanismi, e se dopo queste verifiche le anomalie persistono, allora sarà necessario smontare la griglia per togliere i possibili residui che possono aver riempito l'interno delle camere di combustione. Si consiglia che queste operazioni siano realizzate da personale autorizzato.

MANUTENZIONE DELLA RUBINETTERIA



A: Entrata del gas per batteria.

B: Uscita del gas all'iniettore.

Quando si nota che la rubinetteria gira con difficoltà, si raccomanda di lubrificare l'impianto.

1. Cercare il rubinetto guasto, estraendo l'azionatore della valvola.
2. Pulire il tubo con un panno e del diluente.
3. Lubrificare leggermente controllando che LA VALVOLA DEL GAS NON SIA OTTURATA.
4. Girare varie l'alloggiamento del rubinetto.
5. Ripetere la pulizia e lubrificare di nuovo.
6. Rimontare i pezzi.

6. ISTRUZIONI PER LA SOLUZIONE DI POSSIBILI AVARIE

Questo manuale cerca di dare soluzioni perché l'utente possa riparare "in situ" le piccole avarie che si possono presentare:

- **I fornelli non si accendono:**

  È probabile che manchi combustibile nella rete.

  Dopo averlo verificato lasciare il rubinetto d'intercettazione in posizione chiuso. Procedere al cambio del bottiglione, o aspettare il ritorno del combustibile.

- **Quando si accende il fornello si nota che la fiamma è di colore giallo:**

  Mancanza di aria primaria:

  Occorre regolare l'entrata di aria primaria con il fornello acceso, facendo in modo che la fiamma si alzi dolcemente- con un tono completamente azzurro e senza punte gialle. Si consiglia che questa operazione sia effettuata dal servizio tecnico autorizzato dalla ditta fabbricante.

- **La fiamma dei fornelli esala gas neri e presenta un colore giallo forte:**

  Ostruzione dell'iniettore del fornello.

  Fornelli sporchi.

  Regolazione dell'aria primaria difettosa.

Nei primi due casi, si procede a pulire ed a scrostare il fornello o l'iniettore.

Nel terzo caso si procede a regolare la fiamma. Si consiglia che questa operazione sia effettuata dal personale autorizzato dalla ditta fabbricante.

- Smettendo di premere assialmente il rubinetto di comando, dopo circa 15 secondi si spegne l'accensione del fornello: La coppia termoelettrica è difettosa, è necessario sostituirla secondo quanto stabilito nel libro dedicato all'installatore, perciò si dovranno richiedere i servizi di una persona autorizzata.

7. ISTRUZIONI PER IL CAMBIO DEI PEZZI

INIETTORE

Si l'iniettore fosse otturato, si estrae dal portainiettore e si sostituisce con un altro con le stesse caratteristiche. Una vota ottenuto l'iniettore adeguato si procederà nel modo indicato di seguito:

Per il cambio degli iniettori nei fornelli si dovrà accedere agli stessi dalla parte superiore dell'apparecchio. Si toglie la piastra di cottura e si accede direttamente a questi.

Una volta reso possibile l'accesso si procede alla sostituzione togliendo le viti che lo stringono.

FORNELLO

Si consiglia che il cambio del fornello sia realizzato da un tecnico qualificato e si consiglia di avvisare il distributore.

COPPIA TERMOELETTRICA

Togliere la piastra svitando i quattro dadi che la bloccano. Una volta fatto ciò la procedura da seguire per il cambio della coppia termoelettrica è la seguente:

1. Estrarre la rondella con l'utensile adatto.
2. Svitare il dado.
3. Togliere la coppia termoelettrica e il tubo-coppia termoelettrica.
4. Una volta tagliato il tubo-coppia termoelettrica, per una lunghezza simile a quella del precedente, collocare il nuovo gruppo nella posizione dell'antico.
5. Serrare il dado.

Collocare nuovamente la Rondella facendola coincidere con la fessura della coppia termoelettrica predisposta a tal fine.

AVVERTENZA

Il fabbricante non si assume responsabilità alcuna per modifiche all'apparecchio eseguite da terzi. Il fabbricante non si assume responsabilità alcuna per guasti imputabili a un uso incorretto dell'apparecchio. Il fabbricante non si assume responsabilità alcuna per difetti di funzionamento e di qualità dell'apparecchio imputabili all'inosservanza delle presenti ISTRUZIONI D'USO.

In caso di dubbi, prevarrà la versione in lingua spagnola del presente documento.

PORTUGUÊS
GUIA RÁPIDA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR SIMOGAS

Acaba de comprar um grelhador Simogas, e é por isso que queremos, primeiro que tudo, agradece-lhe a confiança que depositou em nós e que certamente não o defraudaremos.

Em seguida damos-lhe pequenos conselhos para que tire o maior rendimento possível do seu novo grelhador espanhol Simogas.

1. Abra a caixa de cartão e comprove que contem: um grelhador com a sua placa correspondente, isqueiro ou piezo, manual de instruções, 4 pés para o grelhador, 1 ou 2 injectores para gás natural (em função do número de queimadores). **E retire a protecção plástica branca das partes inoxidáveis.**
2. Se o grelhador é da série **Delux, tem que dar a volta à placa** de cozinhar porque tem que ficar com as partes laterais voltadas para cima, uma vez que a posição da placa na embalagem é completamente ao contrário.
3. **Instale o grelhador num lugar plano, à prova de fogo ou no seu carro Simogas correspondente,** uti-lize os pés reguláveis para nivelar bem o grelhador. No caso de utilizar o grelhador com o carro de madeira Simogas, utilize-o num terreno plano e bem nivelado e se for preciso, utilize algumas anilhas entre o carro e o grelhador para que este fique bem nivelado.
4. **Ligue o tubo de gás** (não é fornecido) à entrada de gás que está situada num dos lados do grelhador e assegure-se de que não existe nenhuma fuga de gás. Consulte a regulamentação específica da sua cidade ou país porque existe a possibilidade de que a ligação tenha que ser feita por um instalador autorizado.
5. **Como acender o grelhador:** O grelhador vem equipado com termopar de segurança que garante que não haja fugas de gás uma vez que fecha a válvula de gás se o queimador não está aceso ou se se apagou, portanto para acender o grelhador, aperte o botão preto da válvula e gire-o para a esquerda até à máxima potência, sem deixar de apertar o botão accione o acendedor piezo-eléctrico para que provoque uma faísca e o acendedor do queimador (para modelos com piezo), se o modelo não dispõe de acendedor de piezo, acenda o isqueiro e aproxime-o do queimador. Uma vez acendido o queimador, mantenha pressionado o comando do gás durante uns segundos e depois solte-o. Se o queimador se apaga, volte a repetir a opera-ção mantendo o comando apertado durante alguns segundos mais.
6. **Aqueça o grelhador** durante 5 e 10 minutos à máxima potência. Este é o tempo necessário para alcançar 300º de temperatura, necessários para uma correcta forma de cozinhar com um grelhador. Esta tempera-tura permite que os alimentos (sobretudo as carnes) cicatrizem rapidamente em contacto com a placa, e conservem desta forma todos os sucos e sabores no seu interior.
7. **Limpeza da placa de aço laminado de carbono:** Deite em cima da placa uns cubos de gelo enquanto a placa está quente, isto ajudará a arrancar os restos que estão pegados à placa, e com a ajuda de uma espá-tula limpe a placa dos restos de comida. Quando tiver acabado de limpar a placa de cozinhar, unte com uma capa fina de azeite a referida placa para a proteger da oxidação. **A saber: o revestimento de alimentos provisório começa a desaparecer a partir da primeira utilização. Evite utilizar limão, vinagre ou qual-quer outro tipo de alimento ácido ou não, uma vez que acelera o desaparecimento do revestimento.**
8. **Limpeza da placa de aço laminado de carbono esmaltada:** Evite os grandes contrastes de temperatura, **não utilize** os cubos de gelo, utilize água à temperatura ambiente em conjunto com uma espátula que o ajudará na limpeza dos restos de comida, finalize a limpeza com detergentes pouco abrasivos. Não é necessário untar com azeite a placa vitrificada para a sua conservação, uma vez que não se oxida. Evite utilizar limão, vinagre ou qualquer outro tipo de alimento ácido ou não, uma vez que ataca o esmalte.
9. **Limpeza da placa de cromo Duro**: Para desincrustar os restos de gorduras da placa, com a placa ainda quente, deite alguns cubos de gelo e elimine os resíduos com a ajuda de uma espátula. **Evite utilizar limão, vinagre ou qualquer outro tipo de alimento ácido ou não, uma vez que ataca o aspecto do cromo duro.**
10. Se não vai utilizar o grelhador durante um período de tempo prolongado, guarde-o em casa, unte bem a placa de cozinhar de aço (não esmaltado) com azeite e tape-a sem que a placa fique em contacto com nada, para evitar oxidações.
11. Se a placa de cozinhar (não esmaltada) se oxida, raspe o óxido com pedra pomes, com uma lixa fina ou com um desoxidante apto para a cozinha. Limpe e lave bem a placa antes da sua utilização para evitar que tenham ficado restos de detergentes, óxido, pedra pomes, ou outros componentes.

Este aparelho deve ser instalado conforme as normas em vigor e deve ser utilizado somente em lugares suficientemente ventilados. Consultar as instruções antes de instalar e utilizar este aparelho.

É Obrigatório ler o presente manual de instalação, uso e manutenção antes de realizar qualquer operação com o aparelho.

É Recomendado, manter o presente manual num lugar visível e de fácil acesso ao usuário, para futuras consultas.

Comprovar o estado do aparelho antes da sua instalação e verificar que não tenha sofrido nenhum dano durante o transporte.

Não é da responsabilidade do fabricante, caso o aparelho seja instalado sem seguir as instruções de instalação.

Não é da responsabilidade do fabricante o funcionamento do aparelho, caso o usuário não siga os conselhos de uso do manual de instruções.

Não é da responsabilidade do fabricante, as avarias produzidas por uso incorrecto do aparelho.

As peças que estão protegidas pelo fabricante e o seu representante, NÃO devem ser manipuladas pelo instalador ou pelo usuário.

Não é da responsabilidade do fabricante, qualquer possível manipulação do aparelho pelo usuário.

As operações de instalação e manutenção são realizadas por pessoal técnico qualificado.

Estas instruções somente são válidas, quando o símbolo do país aparece sobre o aparelho. Caso não apareça o símbolo no aparelho, é necessário consultar as instruções técnicas que possuem as indicações necessárias para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

O presente aparelho tem garantia de 2 anos, a partir da data de compra, por qualquer anomalia de fabrico. A garantia é cancelada pelos seguintes motivos:

- Qualquer avaria causada pelo desgaste normal sujeito ao passo do tempo.
- Qualquer avaria causada por uma má utilização do aparelho ou por não seguir as instruções do manual.
- Pela manipulação de qualquer lacre de garantia.
- Em geral, qualquer causa não atribuída ao fabricante.

1. DESEMBALAGEM DO APARELHO

Deve ser realizada com especial cuidado para não danificar o aparelho. Ao ser retirado da caixa, deve ser confirmado que o aparelho não sofreu qualquer dano, durante o transporte. Verificar se estão todas as peças de instalação e de uso.

No caso de alguma anomalia ou defeito no aparelho, é recomendado avisar ao representante, antes de realizar a instalação.

2. IDENTIFICAÇÃO DOS APARELHOS

Aparelho:	Chapa de cozedura a gás de uso colectivo.
Séries:	EP xx.11, LUX xx.1x, evoxx.11, EP, DELUXE, EVO
Modelos:	EP75.11 - EP60.11 - EP50.11 - EP40.11 - LUX75.11 - LUX60.11 - LUX50.11 - LUX40.11 EVO1010.11 - EVO1250.11 - EP75 - EP60 - EP50 - EP40 - DELUXE75 - DELUXE60 - DELUXE5 DELUXE40 - EVO1020 - EVO1270

3. DESCRIÇÃO GERAL E FUNCIONAMENTO DO APARELHO

As chapas de cozedura a gás estão destinadas ao uso no sector hoteleiro para asar os alimentos sobre a própria chapa.

As chapas possuem um equipamento de combustão normalizado correctamente, constituído pelos queimadores que aquecem a chapa.

Naparte dianteira do aparelho, está o frontal de comando que regula a quantidade de gás que chega aos queimadores.

Na margem frontal da chapa podemos observar um pequeno recipiente alargado, sobre os pontos de apoio, no qual são recolhidas todas as matérias sólidas e líquidas durante a combustão dos alimentos na chapa para depois serem retirados.

A conexão de gás do aparelho está no lateral esquerdo. O lateral direito também está preparado para poder realizar a conexão ao gás sempre que, pela localização da chapa, possa ser conveniente.

O funcionamento das chapas está baseado no aquecimento das chapas através do calor proporcionado pela combustão do gás nos queimadores.

4. INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO PARA O INSTALADOR

Estas instruções são para a instalação, regulação e manutenção do aparelho realizadas pelo instalador.

4.1. PRECAUÇÕES PRÉVIAS À INSTALAÇÃO

Esta operação deve ser realizada pelo pessoal autorizado pelas normas em vigor, sobre aparelhos de gás ou pelas exigidas em cada país comunitário.

- Estas instruções somente são válidas, quando o símbolo do país aparece sobre o aparelho. Caso não apareça o símbolo no aparelho, é necessário consultar as instruções técnicas que reúnem as indicações necessárias para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- Estes aparelhos devem ser instalados apenas num lugar com ventilação suficiente para impedir a formação de concentrações inadmissíveis de substâncias nocivas para a saúde no local onde estão instalados.
- O aparelho deve ser instalado num lugar convenientemente ventilado, de acordo com as normas em vigor.
- Os aparelhos devem ser instalados, somente, sobre uma superfície não combustível.
- O aparelho deve estar instalado à uma distância mínima de 1,5 m de qualquer material combustível.
- As peças que foram protegidas pelo fabricante e seu representante NÃO devem ser manipuladas pelo instalador ou pelo usuário.
- Deve ser comprovado que o gás a ser utilizado, corresponde ao indicado na etiqueta que acompanha o aparelho, e para o qual há sido calibrado pelo fabricante.
- Deve ser comprovado se todos os elementos que fazem parte do aparelho estão em perfeito estado e se devido ao transporte, não sofreram desajustes.
- Deve ser comprovado que o aparelho há sido perfeitamente instalado, conforme a legislação em vigor, para cada país de destino.
- É aconselhável, colocar o aparelho debaixo dum exaustor, para garantir a completa evacuação dos gases de combustão e fumos queimadores na fase de cozedura.
- O aparelho deve estar instalado à uma distância mínima de 200 mm de qualquer parede lateral e traseira, para proteger o mesmo, das temperaturas próximas aos 80ºC que podem alcançar as paredes do aparelho.

4.2. CARACTERÍSTICAS DO LUGAR DE INSTALAÇÃO DO APARELHO

O lugar de instalação das chapas deve cumprir, como mínimo, com os seguintes requisitos:

- Um lugar completamente limpo.
- Convenientemente ventilado conforme as normas do país de destino.
- Dimensões mínimas necessárias para colocar a chapa sobre a superfície, cumprindo com as distâncias de segurança de temperaturas e combustibilidade.

4.3. COMO FIXAR O APARELHO

As chapas não necessitam duma fixação especial, colocar directamente sobre a superfície comprovando que está nivelada e estabilizada.

4.4. IDENTIFICAÇÃO DO GÁS DISTRIBUÍDO E DO GÁS PARA O QUAL ESTÁ PREPARADO O APARELHO

Na ficha técnica do aparelho, podemos comprovar os seguintes dados técnicos do aparelho para realizar a instalação conforme o país de destino:

- Categoria definida.
- Gás correspondente à categoria.
- Pressão em função do gás.
- Consumo nominal $Q_n(H_i)$.
- Quantidade.

Também é muito importante, que o instalador conheça as características do gás distribuído, no lugar da instalação. Deve consultar a companhia distribuidora e comprovar que o aparelho está preparado para tal instalação.

É OBRIGATÓRIO MARCAR NA PLACA DE CARACTERÍSTICAS QUALQUER VARIAÇÃO DE REGULAÇÃO DE GÁS, PARA ISSO PODEM-SE UTILIZAR OS AUTOCOLANTES QUE SE FORNECEM COM O GRELHADOR.

4.5. CONEXÃO DO APARELHO À REDE GERAL DE DISTRIBUIÇÃO DE GÁS

Quando tenha comprovado os dados do gás, o instalador realiza a conexão do aparelho à rede geral de distribuição de gás conforme as normas em vigor no país de destino, cumprindo, como mínimo, os seguintes requerimentos:

- O ponto de conexão, deve ser de fácil acesso e deve permitir o livre movimento das ferramentas.
- A conexão de entrada deve ter uma rosca conforme às recomendações das normas ISO 228-1 ou ISO 7-1 ou um bicone.
- Da rede geral de alimentação, deve ser instalada uma válvula para o corte de fluído com saída de rosca exterior.

Para todos os modelos a rosca de entrada de gás permite uma conexão enroscada à rede de distribuição, conforme a ISO 228-1 ou ISO 7-1, em função do país de destino.

- A canalização com a conexão de alimentação de entrada ao aparelho é fixada de forma rígida ao corpo do aparelho. Os tipos de conexão utilizados nos diferentes países, ver quadro A.5.
- O tubo flexível de alimentação de gás deve cumprir com a regulamentação em vigor, deve ser feita uma revisão de forma periódica e deve ser substituído quando for necessário.

Para os aparelhos de categoria I3, a conexão não é realizada obrigatoriamente por meio duma conexão enroscada ou dum bicone, pode também ser realizada por junta cónica ou por junta plana.

QUADRO A.5.

Tipos de conexão utilizados nos diferentes países

Países	Categoria $I_{3B/P}$, I_{3+}, I_P			Outras categorias		
	Com rosca		Outras conexões previstas em 2.1.4 da norma	Com rosca		Outras conexões previstas com bicone
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Alemanha	Sim		Sim	Sim		
Áustria	Sim		Sim	Sim		
Bélgica	Sim	Sim	Sim	Sim		
Dinamarca	Sim	Sim	Sim		Sim	
Espanha	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	
Finlândia	Sim	Sim		Sim	Sim	
França	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	
Grecia (¿)						
Irlanda	Sim		Sim	Sim		Sim
Islândia (¿)						
Itália	Sim		Sim	Sim		
Luxemburgo (¿)						
Noruega	Sim	Sim	Sim			
Países Baixos	Sim			Sim		
Portugal	Sim	Sim		Sim	Sim	Sim
Reino Unido	Sim		Sim	Sim		Sim
Suécia (¿)						
Suíça	Sim		Sim	Sim		

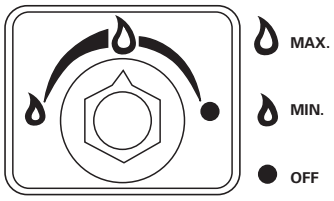
O símbolo (¿) colocado ao lado do nome do país indica, que estes países não indicaram a eleição.

4.6. CONEXÃO PARA A EVACUAÇÃO DE FUMOS

O aparelho deve ser colocado debaixo dum exaustor para garantir a completa evacuação dos gases de combustão e fumos dos queimadores na fase de cozedura, evitando assim, a concentração dos citados fumos e gases, produtos da combustão.

4.7. FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Antes de colocar em funcionamento a chapa, é necessário conhecer o painel frontal de comandos tal e como aparece na seguinte figura:



Abaixo está indicado como deve ser colocada em funcionamento a chapa:

1. Abrir o passo do gás da rede geral de distribuição.

2. Como ligar:

2.2. Levantar ou extrair o Recolhedor.

2.1. Carregar e girar o comando até a posição de chama pequena para o queimador.

2.3. Pressionar o piezo até que esteja aceso o queimador.

2.4. Recolocar o recolhedor na sua posição inicial.

2.5. Regular a chama do queimador, situando o comando entre as posições de chama grande e pequena.

3. Como desligar: Para DESLIGAR o aparelho, deve girar simplesmente o/os comando/s até à posição de fechado.

4. Para garantir uma máxima segurança , é recomendável fechar o passo do gás da rede geral de distribuição.

4.8. COMPROVAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Quando está a funcionar o aparelho, realizar uma comprovação do bom funcionamento seguindo sempre, as indicações do país de destino para o instalador.

É responsabilidade do instalador, realizar estas comprovações conforme a norma em vigor.

Como mínimo, são realizadas as seguintes comprovações:

1. Bocal de conexão.
2. Aspecto das chamas.
3. Posição de gasto reduzido.
4. Dispositivos de segurança.
5. Interrupção.
6. Potência aos queimadores.

4.9. INSTRUÇÕES PARA A CONVERSÃO À DIFERENTES GASES

IMPORTANTE: A conversão do aparelho à diferentes gases ou pressões de alimentação, deve ser realizada por pessoal autorizado, pela legislação em vigor no país de destino.

Para a utilização de outro tipo de gás de alimentação é necessário substituir o injector colocado nos queimadores.

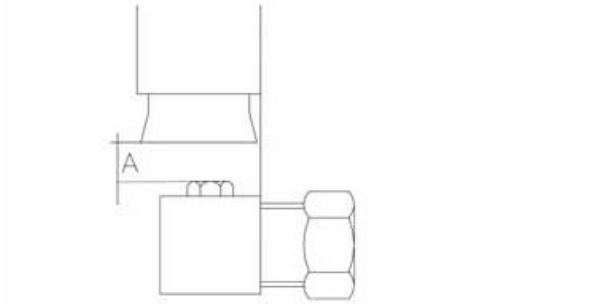
As chapas podem funcionar com qualquer tipo de gás do país comunitário de destino, o pacote leva incluído um jogo de injectores para cada gás do país de destino em número de dois para cada classe de gás.

Para realizar a mudança de injector conforme o gás a ser utilizado, devem ser observados os valores do diâmetro do injector.

Para a mudança dos injectores nos queimadores, devemos aceder aos mesmos pela parte superior do aparelho. Retirar a chapa e assim, o acesso é directo.

Ao aceder, é realizada a mudança retirando os parafusos.

Depois de substituído o injetor procederemos à regulação do tubo de regulação de ar. A regulação de ar A, deverá ser colocada seguindo os dados da ficha técnica do aparelho (4.10) para cada tipo de gás.



É OBRIGATÓRIO MARCAR NA PLACA DE CARACTERÍSTICAS QUALQUER VARIAÇÃO DE REGULAÇÃO DE GÁS, PARA ISSO PODEM-SE UTILIZAR OS AUTOCOLANTES QUE SE FORNECEM COM O GRELHADOR.

4.10. FICHA TÉCNICA DO APARELHO

Denominaçao		Placas de cozedura a gás de uso colectivo								
Responsável		SIMOGAS SL								
Marca comercial		SIMOGAS								
Serie		EP, LUX, EVO, EP xx.11 , LUXxx.11, EVOxx.11								
Tipo (conforme a la forma de evacuaçao)		A								
Modelos					**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
Peso (Kg)					24,3	16,40	24,00	24,30	43,00	53,00
CONSUMO MÍNIMO QM EM KW (POR QUEIMADOR)	Diâmetro injector (mm)	G20 (20 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G25 (25 mbar)			1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		G30 (30 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (37 mbar)			0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		G31 (30 mbar)			0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
		G30 (50 mbar)			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
		G31 (50 mbar)			0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
	Regulaçao aire (mm)	G20 (20 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G25 (25 mbar)			6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
		G30 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (37 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G31 (30 mbar)			16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
		G30 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
		G31 (50 mbar)			7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
	Consumo Qn (Hi) kW (1 queimador)	**Gas**	**Pressao (mbar)**	**Consumo Quant.**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	3,27	3,40	3,27	3,27	3,27	3,27
				m^3/h	0,35	0,36	0,35	0,35	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,13	3,12	3,12	3,12	3,12
				m^3/h	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m^3/h	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
		G30	50	kW	3,40	3,30	3,40	3,40	3,40	3,40
				m^3/h	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		G31	30	kW	3,18	3,42	3,18	3,18	3,18	3,18
				m^3/h	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	37	kW	3,20	3,18	3,20	3,20	3,20	3,20
				m^3/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
		G31	50	kW	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40
				m^3/h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
	Consumo mínimo Qm em kW (por queimador)	**Gas**	**Pressao (mbar)**	**Consumo Quant.**	**40**	**50**	**60**	**75**	**1010**	**1250**
		G20	20	kW	2	2	2	2	2	2
		G25	25	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	28-30	kW	2	2	2	2	2	2
		G30	50	kW	2,6	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
		G31	37	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	30	kW	2	2	2	2	2	2
		G31	50	kW	2,5	2,8	2,5	2,5	2,5	2,5

		Gas			40	50	60	75	1010/1020	1250/1270
DADOS POR APARELHO	Caudal de ar em m³/h. Para una correcta combustão conforme tipo de gás e modelo de grelhador	G20 (20 mbar)			32,25	34,00	64,50	64,50	96,75	98,5
		G25 (25 mbar)			31,20	31,30	62,40	62,40	93,6	93,7
		G30 (30 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G30 (50 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (37 mbar)			32,00	31,80	64,00	64,00	96	95,8
		G31 (30 mbar)			31,80	34,20	63,60	63,60	95,4	98,8
		G31 (50 mbar)			32,2	34,20	64,60	64,60	96,8	9,81
	Consumo Qn (Hi) em kW (total) Quant. em m³/h (total)	G20	20	kW	3,27	3,27	6,54	6,54	9,81	9,81
				m³/h	0,34	0,35	0,69	0,69	1,03	1,03
		G25	25	kW	3,12	3,12	6,24	6,24	9,36	9,36
				m³/h	0,38	0,38	0,77	0,77	1,15	1,15
		G30	28-30	kW	3,2	3,2	6,4	6,4	9,6	9,6
				m³/h	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
		G30	50	kW	3,4	3,3	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,1	0,1	0,21	0,21	0,31	0,31
		G31	30	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	37	kW	3,18	3,18	6,36	6,36	9,54	9,54
				m³/h	0,13	0,13	0,26	0,26	0,39	0,39
		G31	50	kW	3,4	3,4	6,8	6,8	10,2	10,2
				m³/h	0,14	0,14	0,28	0,28	0,42	0,42

POR

4.11. GASES PRESSÕES E CATEGORIAS DEFINIDAS

		Gás Pressão (mbar)						Países																	
		G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G31	Alemanha	Áustria	Bélgica	Dinamarca	Espanha	Finlândia	França	Grécia	Irlanda	Islândia	Itália	Luxemburgo	Noruega	Países Baixos	Portugal	Reino Unido	Suécia	Suíça
		20	25	30	28-30/37	50	37	DE	AT	BE	DK	ES	FI	FR	GR	IE	IS	IT	LU	NO	NL	PT	GB	SE	CH
I2H		X							X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E		X						X											X						
I2L			X																		X				
I3B/P				X		X		X			X		X							X	X				
I3+					X					X		X		X	X	X		X				X	X		X
I3P							X					X		X								X	X		X
II2H3B/P		X		X							X		X												
II2H3+		X			X							X			X	X		X				X	X		X
II2H3P		X					X					X										X	X		X
II2L3B/P			X	X																	X				
II2E3B/P								X																	
2ª família	2H	X																							
	2E	X																							
	2L		X																						
3ª família	3B/P			X		X																			
	3+				X																				
	3P						X																		
DE		X				X																			
AT		X				X																			
BE					X																				
DK		X		X																					
ES		X			X		X																		
FL		X		X																					
FR					X	X	X																		
GR		X			X																				
IE		X			X		X																		
IS																									
IT		X			X																				
LU		X																							
NO				X																					
NL			X	X																					
PT		X			X		X																		
GB		X			X		X																		
SE		X					X																		
CH		X			X	X	X																		

5. INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO PARA O USUÁRIO

É recomendado ler com atenção o manual de instalação, uso e manutenção antes de utilizar a chapa.

5.1. PRECAUÇÕES PRÉVIAS AO USO E MANUTENÇÃO

- Este aparelho é exclusivo para uso profissional, e deve ser utilizado por pessoal qualificado.
- Para realizar a manutenção, limpeza ou reparação, fechar a chave de gás.
- A modificação, eliminação ou falta de manutenção de qualquer dispositivo do aparelho, eleva o risco de acidentes. Realizar revisões periódicas, de acordo com as normas em vigor no país no qual o aparelho será instalado.
- O fabricante não é responsável dos danos derivados do uso da máquina com qualquer modificação, eliminação, falta de manutenção dos seus componentes realizada sem autorização prévia e expressa do fabricante.
- As peças manipuladas pelo fabricante e seu representante NÃO devem ser manipuladas pelo instalador ou pelo usuário.
- **ATENÇÃO: QUANDO O GRELHADOR ESTÁ A FUNCIONAR, NÃO DEVE TOCAR AS PARTES EXTERIORES DO GRELHADOR, RISCO DE QUEIMADURAS.**

5.2. OPERAÇÕES PARA LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

Ver apartado 4.7.

5.3. OPERAÇÕES DE LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

LIMPEZA

A limpeza diária e esmerada ao final do trabalho, garante um funcionamento impecável e uma longa duração do aparelho. O tratamento adequado nas chapas e acessórios é fundamental, já que os equipamentos são fabricados com materiais da melhor qualidade e podem ser utilizados para o cuidado, produtos de fácil aquisição.

São duas as formas de limpeza: uma parcial ou diária e a segunda total ou semanal. Em geral, para estas tarefas não são utilizados detergentes abrasivos, existe no mercado um grande número de produtos para dissolver a gordura e outras matérias orgânicas sem danificar a estrutura do aparelho. NÃO LIMPAR COM MáQUINAS A PRESSÃO. As chapas foram desenhadas para que sejam facilmente desmontadas e de simples acesso para sua conservação e limpeza.

QUEIMADORES

Pelo menos, uma vez por semana desparafusar as quatro porcas de apoio da chapa e extrair as mesmas. Os queimadores estão debaixo da chapa. Escovar os mesmos, pela parte superior, para retirar qualquer resíduo que possa obstruir os orifícios de saída de gás. Depois de limpar correctamente os queimadores, colocar a chapa no lugar inicial.

Limpar perfeitamente o venturi, e garantir o perfeito estado das entradas de ar e das saídas de gás. Limpar a superfície.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

Os modelos de chapas estão fabricados em aço inoxidável, material de excelente qualidade e durabilidade. Limpar com um detergente adequado e de forma diária, estas partes permanecem sempre em perfeito estado.

CHAPA SUPERIOR

É importante que a superfície da chapa esteja sempre limpa de resíduos sólidos, inclusive durante o uso. Para isto, deve ser mantida coberta de qualquer tipo de substância comestível e gordura à temperatura de trabalho (óleo para alimentação, gordura, manteiga, etc). A existência do recolhedor permite depositar temporalmente esses resíduos no seu interior facilitando deste modo, o uso da chapa em perfeitas condições. Ao finalizar as operações, passar um pano com olio para manter a chapa em perfeito estado.

Pelo menos uma vez por semana, deve ser realizada a limpeza da chapa e do recolhedor com um produto não abrasivo.

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

É importante que seja programado um plano de manutenção; somente assim, o aparelho sempre estará em excelentes condições de funcionamento.

A manipulação dos aparelhos é realizada por pessoal autorizado pelo fabricante.

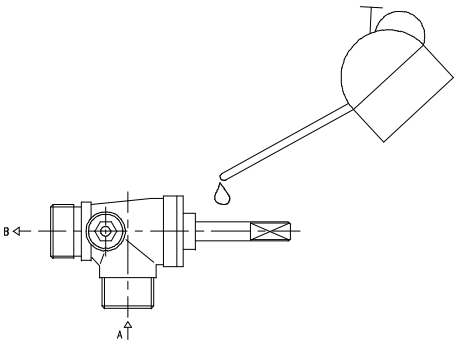
Quando o proprietário detecte a mais mínima avaria, deve entrar em contacto com o nosso serviço técnico com o objectivo de avaliar a situação e realizar a reparação.

Depois de cada utilização, extrair o recolhedor, esvaziar o seu conteúdo (desperdícios da parte superior).

Uma vez ao ano, deve ser realizada uma limpeza - reparação geral do aparelho (que evita entre outros problemas, a má combustão com os conseguintes fumos e fuligens e também o mau consumo de gás). Deve ser realizada a limpeza dos injectores, das válvulas de saída de gás (torneiras) e a lubrificação das mesmas, tal e como foi indicado anteriormente.

Quando, uma vez realizada a operação de limpeza externa anual, o queimador funciona mal (chama amarela ou excessivamente alta), devem ser revisados os injectores e os demais mecanismos, caso depois destas comprovações as anomalias persistem, deve ser desmontada a grade para retirar os possíveis resíduos que possam haver inundado o interior das câmaras de combustão. Estas operações, devem ser realizadas pelo pessoal autorizado.

MANUTENÇÃO DAS TORNEIRAS



A: Entrada de gás por bateria.

B: Saída de gás por injector

Caso detecte um esforço invulgar ao rodar a torneira, deverá proceder à lubrificação da mesma.

1. Destapar a torneira afectada, extraindo o comando de acção da torneira.
2. Limpar o tubo com a ajuda de um pano e diluente.
3. Lubricar com massa lubricante ligeira, assegurando que A PASSAGEM DE GAS NÃO ESTÁ OBSTRUÍDA.
4. Rodar várias vezes o assento da torneira.
5. Repetir a operação de limpeza e introduzir de novo a massa lubrificante.
6. Montar de novo as peças.

6. INSTRUÇÕES PARA SOLUCIONAR POSSÍVEIS AVARIAS

Este manual procura dar soluções para que "in situ", o proprietário possa reparar as pequenas avarias que possam surgir:

- **Não acendem os queimadores:**

  O mais provável é a falta de combustível na rede.

  Depois de comprovar, deixar a chave de passo na posição de fechada. Trocar o gás ou esperar o retorno de combustível.

- Ao acender o queimador, a chama apresenta cor amarela:

  Falta de ar primário: Deve ser regulada a entrada de ar primário com o queimador aceso, conseguindo que a chama surja suave, com um tom completamente azul e sem pontas amarelas. Esta operação deve ser realizada pelo serviço técnico autorizado pela empresa fabricante.

- A chama dos queimadores desprende gases pretos e apresenta cor amarela forte:

  Obstrução do injector do queimador. Queimadores sujos.

  Regulação do ar primário defeituosa.

  Nos dois primeiros casos, realizar uma limpeza do queimador ou injector.

  No terceiro caso, regular a chama. Esta operação deve ser realizada pelo serviço técnico autorizado pela empresa fabricante.

- Ao deixar de pressionar axialmente a torneira de comando, depois de aproximadamente 15 segundos, o queimador apaga:

  O termopar está defeituoso; deve ser substituído conforme o indicado no livro dedicado ao instalador, é necessário o serviço de pessoa autorizada.

7. INSTRUÇÕES PARA MUDANÇA DE PEÇAS

INJECTOR

Caso o injector esteja obstruído, deve ser retirado do porta - injector e ser substituído por outro de iguais características. Ao obter o injector adequado realizar a seguinte operação:

Para a mudança dos injectores nos queimadores, devemos aceder aos mesmos pela parte superior do aparelho. Retirar a chapa de cozedura e aceder directamente a eles.

Ao aceder, realizar a troca retirando os parafusos que seguram a chapa.

QUEIMADOR

Para realizar a mudança do queimador, é recomendado o serviço dum técnico qualificado e avisar o distribuidor.

TERMOPAR

Retirar a chapa desenroscando as quatro porcas. Uma vez retiradas, seguir os passos indicados para a mudança do termopar:

- Extrair a anilha, com uma ferramenta aplicável.
- Desenroscar a porca.
- Retirar o termopar e o tubo-termopar.
- Cortar o tubo-termopar, uma longitude similar à do antigo, colocar o novo conjunto na posição do antigo.
- Apertar a porca.

Recolocar a anilha (deve coincidir com a fenda do termopar na instalação).

ADVERTÊNCIA

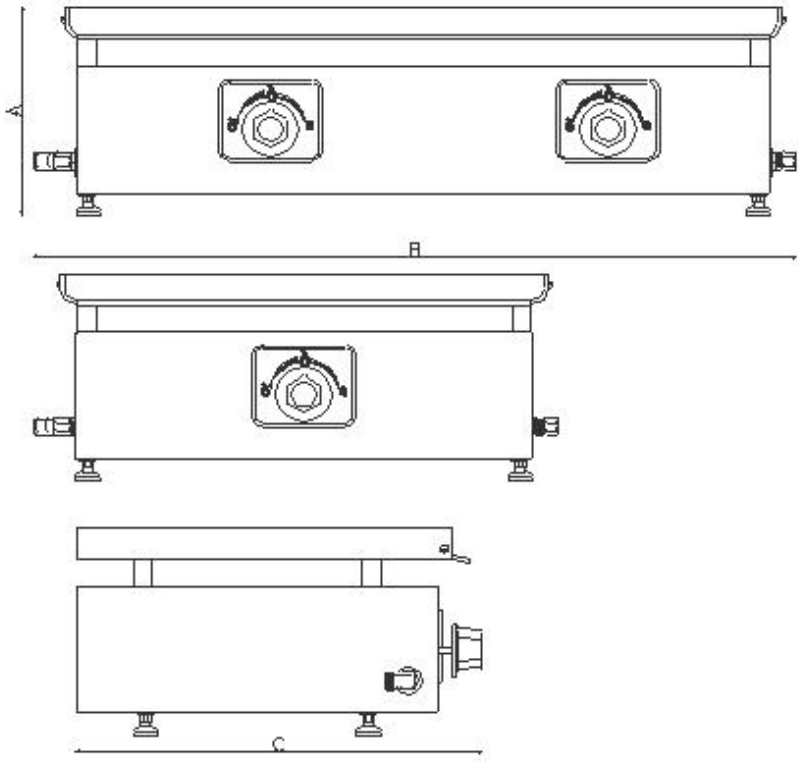
O fabricante não se responsabiliza por modificações alheias à origem do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza pelas avarias ocorridas na sequência de uma utilização inadequada do aparelho. O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento

e qualidade do aparelho se tal implicar a inobservância das presentes INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

Em caso de dúvida, a versão idiomática que prevalece é a espanhola.

DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS - MASSE - DIMENSIONI - DIMENSÕES



Modèle Modelo Modell Model Modelli	A (mm)	B (mm)	C (mm)
EP75/EP75.11	230	800,36	426,25
EP60/EP60.11	230	645,36	426,25
EP50/EP50.11	230	553,39	426,25
EP40/EP40.11	230	445,42	426,25
LUX75.11/DELUXE75	250	800,36	426,25
LUX60.11/DELUXE60	250	645,36	426,25
LUX50.11/DELUXE50	250	553,39	426,25
LUX40.11/DELUXE40	250	445,42	426,25
EVO1250.11/EVO1270	250	1055	426,25
EVO1010.11/EVO1020	250	1305	426,25

LISTE DES COMPOSANTS - LISTA DE COMPONENTES - PART LIST - TEILELIST - LISTA DEI COMPONENTI

REF :		COMPOSANT – COMPONENTE – KOMPONENT - PART – COMPONENTI					
MOD.	REF.	FR	ES	DE	UK	IT	PT
EP-XX	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	GRILL-PLATTE	GRILL PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE	PLACA DE ASAR
EP-XX	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	KOLLEKTOR	GREASE COLLECTOR	RACCOGLITORE GRASSI	RECOLHEDOR DE GORDURA
EP-XX	04	SUPPORTS	SOPORTES	BASEN	SUPPORTS	SUPPORTI	SUPORTES
EP-XX	05	TUYAUX DE GAZ A-B	TUBO DE GAS A-B	GASROHR A-B	A-B GAS HOSE	TUBO GAS A-B	TUBO DE GÁS A-B
EP-XX	07	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	VENTILATIONSPLATTE	VENT COVER	LAMIERA DE VENTILAZIONE	CHAPA VENTILAÇÄO
EP-XX	08	BRULEUR	QUEMADOR	BRENNER	BURNER	FORNELLO	QUEIMADOR
EP-XX	09	TUYAU DE REGLAGE D'AIR	TUBO DE REGULACIÓN DE AIRE	LUFTZUFUHRREGULIERER	AIR REGULATION HOSE	TUBO REGOLLAZIONE DELL'AIRA	TUBO REGULADOR DE AR
EP-XX	11	INJECTEUR	INYECTOR	INJEKTOR	INJECTOR	INIETTORE	INJECTOR
EP-XX	12	PORTE- INJECTEUR	PORTAINYECTOR	INJEKTORBASE	INJECTOR HOLDER	PORTAINIETTORE	PORTA- INJECTOR
EP-XX	15	ROBINET DE SURETE	GRIFO DE SEGURIDAD	SIHERHEITSHAHN	SAFETY VALVE	RUBINETTO DI SICUREZZA	TORNEIRA DE SEGURANÇA
EP-XX	16	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	KÖRPER AUS STAHL	STAINLESS BODY	CORPO INOX	CORPO INOX
EP-XX	17	TUYAU ENTREE GAZ DU RESEAU	TUBO DE ENTRADA DE GAS DE RED	ROHR ANGESCHLOSSEN AN DAS GASNETZ	GAS MAIN INPUT HOSE	TUBO ENTRATA GAS DI REDE	TUBO ENTRADA GÁS DA REDE
EP-XX	19	ECROU 1'	TUERCA 1'	SCHRAUBENMUTTER 1'	1' NUT	DADO 1'	PORCA 1'
EP-XX	20	BOUCHON 1'	TAPÓN 1'	STOPFEN 1'	1' PLUG	TAPPO 1'	TAMPAO 1'
EP-XX	21	COUDE DE CONNEXION	CODO DE CONEXIÓN	GEBOGENES VERBINDUNGSROHR	CONNECTION ELBOW	GOMITO DI CONESSIONE	TUBO CORVO DE CONEXAO
EP-XX	22	COMMANDE DU GAZ	MANDO DE GAS	GAS KNOPF	GAS CONTROL	COMANDO DEL GAS	COMANDO DO GÁS
EP-XX	24	THERMOCOUPLE	TERMOPAR	THERMOELEMENT	THERMOCOUPLE	COPPIA TERMOELETTRICA	TERMOPAR
EP-XX	26	PIED EN PLASTIQUE	PIE DE PLÁSTICO	KUNSTSTOFF FUSS	PLASTIC LEG	PIEDE DI PLASTICA	PE DE PLASTICO

Exemple : EP-50-01 plaque de cuisson / Ejemplo : EP-50-01 placa de asar / Beispiel : EP-50-01 Grill-Platte / grill griddle / Esempio: EP-50-01 piastra per cucinare / Exemplo: EP-50-01 placa para assar.

Simogas
BARCELONA

www.simogas.com

5, Carrer Crom
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Barcelone – Espagne
Tel: 0034 932 63 45 06
E-mail: info@simogas.com

/ planchaSimogas